

## Menus de septembre 2023 Enfants

<b>Menus LUNDI</b>	4 Salade Surimi Spaghettis Bolognaise Glace	11 Taboulé Rôti de bœuf Chou-fleur BIO Fromage Fruit BIO	18 Salade verte BIO Filet de limande Poêlée 4 saisons Conté AOP Fruit BIO	25 Salade de boulgour Omelette fromage * Courgette BIO Gouda Fruit BIO	
<b>MARDI</b>	5 Macédoine mayonnaise Émincé de poulet Épinards Fromage Fruit	12 Betterave BIO Fricadelles* Flan de courgette St Nectaire BIO Glace	19 Quinoa fête Crispi au fromage Tomate provençale Fromage blanc BIO Fruit	26 Artichaut vinaigrette Kebab Purée Emmental BIO Fruit BIO	
<b>MERCREDI</b>	6 Terrine de campagne Brochette agneau Poêlée ratatouille Emmental Glace	13 Avocat vinaigrette Colin au four Poêlée camarguaise Bio Fromage BIO Fruit BIO	20 Tomates Rôti d'agneau Riz/blé BIO St Nectaire Fruit BIO	27 Salade feta BIO * Moussaka végétale aux aubergines BIO Gouda BIO Fruit BIO	
<b>JEUDI</b>	7 Tomates / Maïs Saumon citron Haricots verts Fromage Fruit	14 Salade de pois chiches Raviolis fromage Emmental Cake Fruit BIO	21 Carottes râpées BIO Colombo de poulet Pommes sarladaises Mimolette BIO Fruit BIO	28 Quiche lorraine Burger de veau * Purée Roitelet Fruit BIO	
<b>VENDREDI</b>	8 Cœurs de palmiers Pané de blé Petit pois Fromage BIO Gouda BIO	15 Melon Sauté de veau BIO Farfalles Fromage Fruit BIO	22 Betteraves / céleri Rôti de porc Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO Brioche perdue	29 Rosette Colin Ratatouille Mimolette BIO Fruit de saison BIO	

**Informations allergènes :** présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites.

