



LUNDI 30/09

MARDI 01/10

JEUDI 03/10

VENDREDI 04/10

ASPERGES BLANCHES MAYONNAISE

COEUR DE PALMIER MAÏS

FILET DE POISSON PANÉ CÉRÉALES

RIZ AU CURCUMA

TOMME DE SAVOIE AOC

FRUITS DE SAISON

SALADE DE CÉRÉALES AU THON

SALADE DE POIS CHICHE BRÉSILIENNE

ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME

CAROTTES PERSILLÉES

ABONDANCE AOC

COMPOTE DE POMME FRAISE

COMPOTE POMME MYRTILLE

menu local

SALADE VERTE ET CROÛTONS

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

TARTIFLETTE VEGGIE

GÂTEAU AU YAOURT AUX POIRES DE SAVOIE

GÂTEAU AU YAOURT AUX POMMES DE SAVOIE

BATAVIA/CROÛTONS

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

OMELETTE AUX FINES HERBES

SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES

SEMOULE AUX ÉPICES

YAOURT DE LA BERGERIE DES ROCHES

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

Céréales contenant du gluten

*Assaisonnement à part

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques

(ble, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Petit Ludovic

Chef de Cuisine

BENCHEIHK Amina

Principale