

## Menus Restauration Scolaire – Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Potage Courgettes Vache qui rit</b> <i>allergène : lait</i>	<b>Céleri vinaigrette</b> <i>allergène : moutarde, céleri</i>	<b>Betteraves</b> <i>allergène : moutarde</i>	<b>Tomates au Thon</b> <i>allergène : moutarde, poisson</i>	<b>Salade Verte Emmental</b> <i>allergène : moutarde, lait</i>
<b>Plat</b>	<b>Croq'Veggie</b> <i>allergène : lait, gluten</i>	<b>Cuisse de poulet et son jus</b> <i>allergène : lait, gluten</i>	<b>Rôti de porc sauce forestiere</b> <i>allergène : lait, gluten</i>	<b>Sauté de Boeuf Sauce Asiatique</b> <i>allergène : lait, gluten</i>	<b>Hoki Sauce Beurre Blanc</b> <i>allergène : mollusque, céleri, crustacés, poissons, lait, sulfite, gluten</i>
<b>Garniture</b>	Petits pois / Carottes	<b>Blé</b> <i>allergène : lait, gluten</i>	<b>Purée</b> <i>allergène : lait, gluten, sulfite</i>	<b>Carottes</b> <i>allergène : lait</i>	<b>Riz Basmati</b> <i>allergène : lait</i>
<b>Produit Laitier</b>	<b>Comté</b> <i>allergène : lait</i>		<b>Tomme Blanche</b> <i>allergène : lait</i>	<b>Petit Moulé Ail et fines Herbes</b> <i>allergène : lait</i>	
<b>Dessert</b>	Fruit	<b>Yaourt aux fruits mixés</b> <i>allergène : lait</i>	Fruit	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Crème Chocolat</b> <i>allergène : lait</i> 

Les menus peuvent être changés selon l'approvisionnement

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

 Produit issu de l'agriculture biologique

