




# Menus Semaine 39

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 26 septembre


- Pâté de campagne
- Tomate farcie  
- Riz pilaf
- Fromage fondu
- Fruit 

## Jeudi 29 septembre



- Feuilleté au comté
- Roti de porc au jus 
- Champignons en persillade
- Flageolets
- Fromage 
- Cocktail de Fruits






## Mardi 27 septembre

- Salade betteraves et maïs
- Cordon bleu veggi
- Epinards à la crème
- Pâtes 
- Petit suisse
- Tarte aux poires

## Mercredi 28 septembre

- Macédoine de légumes
- Saucisse  
- Navets sautés
- Lentilles
- Panna cotta aux fruits rouges

## Vendredi 30 septembre

- Carottes râpées 
- Filet de colin tomate/origan 
- Salade verte 
- Frites
- Flan nappé caramel

**Bon Appétit**

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.