



M E N U



Merci de nous signaler **si vous avez une allergie** à un de ces éléments qui est peut être utilisé dans les plats proposés : gluten, fruits à coques, arachides, mollusques, moutarde, laitage, soja, crustacés, céleri, lupin, œuf, sésame, poissons, sulfites

  	Lundi 14/09	Friand viande Cuisse de poulet rôtie Courgettes sautées au curry Entremet chocolat Corbeille de fruits de saison <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Friand viande Roulé aux oignons Cuisse de poulet rôtie Courgettes sautées au curry Entremet chocolat Fromage blanc à la vanille Corbeille de fruits de saison
  	Mardi 15/09	Céleri rémoulade Axoa de veau Riz jaune Chèvre buche Liégeois chocolat <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Céleri rémoulade Champignons à la crème Axoa de veau Riz jaune Chèvre buche/Cantal Liégeois chocolat/vanille
	Jeudi 17/09	Salade de pommes de terre vinaigrette Gnocchis au fromage Carottes persillées Rondelé Corbeille de fruits de saison <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Salade de pommes de terre vinaigrette Salade de riz tomate emmental Gnocchis au fromage Carottes persillées Rondelé/Mini babybel Corbeille de fruits de saison
	Vendredi 18/09	Tomate mozzarella Pâtes à la carbonara Tomme de vache Pomme rôtie caramel beurre salé <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Tomate mozzarella Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Tomme de vache/Chaource Pomme rôtie caramel beurre salé Tajine de fruits

Nous nous réservons le droit de modifier ce menu pour des raisons non prévisibles : effectifs réduits, grèves, absence de personnel, problèmes de livraison...