

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

1^{ste} marie du 1 septembre au 17 octobre 26

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
ENTRÉES			
Journée Asie <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Journée italienne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Journée greque <i>Lait</i>	A menus Végétarien <i>Lait</i> Journée americaine <i>Lait</i>
SALADES			
Salade asiatique (coeur de palmier, haricot mungo et poivron) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade milanaise <i>Lait</i>	Houmous <i>Sésame</i>	Epi de maïs grille mayonnaise <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
PLATS			
Nem poulet <i>Poissons</i>	Lasagne au boeuf <i>Gluten, Lait</i>	Moussaka <i>Gluten, Lait</i>	Nuggets de blé <i>Céleri, Gluten</i>
GARNITURES			
Riz cantonais <i>Oeufs</i> Vermicelle julienne carotte celeri au bouillon de volaille <i>Gluten</i>			Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Purée à la patate douce <i>Lait</i>
PRODUITS LAITIERS			
Yaourt à boire aromatisé à l'abricot <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Yaourt nature sucré <i>Lait</i>
DESSERTS			
	Raisin <i>Sulfites</i>	Battu brisure oréo <i>Gluten, Soja</i>	
BOULANGERIE			
Pain boulangerie de st Didier <i>Gluten</i>	Pain boulangerie de st Didier <i>Gluten</i>	Pain boulangerie de st Didier <i>Gluten</i>	Pain boulangerie de st Didier <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.