

Menu du 09 au 15 septembre 2024

Suivant nécessité de service, les menus sont susceptibles d'être modifiés. L'information des allergènes peut être vérifiée auprès des services de restauration.

MIDI

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>Friand au fromage</p> <p>Cervelas obernois escalope italienne poisson</p> <p>poelee campagnarde Blé</p> <p>yaourt / fromage portions </p> <p>buffet de desserts</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Paupiette de veau poisson</p> <p>Purée de pommes de terre Haricots verts</p> <p>yaourt / fromage portions </p> <p>buffet de desserts</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>lasagne </p> <p>poisson</p> <p>Carottes persillées Pâtes</p> <p>yaourt / fromage portions </p> <p>buffet de desserts</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>lomo </p> <p>Escalope de veau poisson végétarien</p> <p>pates bio </p> <p>poelee courgettes champignons</p> <p>yaourt / fromage portions </p> <p>buffet de desserts</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>Nuggets (1)</p> <p>Normandin de veau x5% MG (1) poisson</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Ratatouille</p> <p>yaourt / fromage portions </p> <p>Glace</p>
SOIR	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>poisson Nuggets (1)</p> <p>Pepinette </p> <p>julienne legumes</p> <p>yaourt / fromage portions</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>poisson Riz pilaf </p> <p>Petits pois à la française</p> <p>yaourt / fromage portions</p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>Normandin de veau x5% MG (1) poisson</p> <p>Boulgour </p> <p>Ratatouille</p> <p>yaourt / fromage portions </p>	<p>buffet d'entrées (cruditées charcuterie) </p> <p>KEBAB (1) poisson</p> <p>Pommes de terre frites </p> <p>Brocolis</p> <p>yaourt / fromage portions</p>	

Origine de la viande :(1)France

32% des aliments servis sur la période sont issus de l'agriculture biologique.
17% des préparations servies sur la période sont "faites maison".
18% des aliments servis sur la période proviennent de productions locales.

CHEF DE CUISINE
L.POURNIN

PROVISEUR
P.LESCA

