

Semaine du 02 septembre 2024 au 06 septembre 2024

LUNDI

- Taboulé
- Raviolis de légumes
- Fromage
- Fruit bio ■

MARDI

Menu végétarien

- Radis beurre
- Carré de seitan bio végétarien ■
- Purée St Germain (pois cassés) "Jouhet" ■
- Yaourt à boire artisanale HVE "Blaslay" ■

MERCREDI

- Salade piémontaise au thon
- Steak haché sauce au poivre "bassin viennois" ■ ■ ■ OU Accras de poisson
- Chou romanesco
- Beignet au chocolat

JEUDI

- Tarte aux courgettes bio "Pleumartin" ■ ■
- Gratin de coquillettes au jambon blanc ■ ■ OU Gratin de coquillettes au tofu
- Fromage ■
- Fruit

VENDREDI

- Concombre bio à la vinaigrette "Pleumartin" ■ ■
- Filet de poisson meunière
- Haricots blancs persillés
- Crème au chocolat de l'UPC

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F



Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)