















MENU ECOLE- SEMAINE 38
DU 16.09.2024 AU 20.09.2024

| LUNDI 16/09/24 | MARDI 17/09/24 | MERCREDI 18/09/24 | JEUDI 19/09/24 | VENDREDI 20/09/24 |
|---|---|--|--|---|
| Déjeuner | | | | |
| Salade de radis roses à la ciboulette <i>Lait, Sulfites</i>  | Salade de concombre façon bulgare <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>  | Salade piémontaise <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>  | Tranche de melon "Charentais" | Céleri rave en rémoulade aux herbes <i>Œufs, Céleri, Moutarde</i> |
| Emincé de volaille à l'estragon <i>Lait, Céleri, Sulfites, Gluten</i> | Rougail de saucisses fumées en rouelles <i>Sulfites</i>  | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes <i>Lait, Céleri, Gluten</i>   | Falafels à la tomate <i>Gluten</i>  | Filet de poisson meunière et son citron <i>Poisson, Gluten</i>  |
| Sifflets de carottes glacées <i>Céleri</i> | Riz basmati créole <i>Lait</i>  | Écrasé de brocolis au persil <i>Lait</i> | Pommes vapeur persillées  | Pâtes du jour <i>Lait, Gluten</i> |
| Chanteneige fouetté <i>Lait</i> | Fromage bleu <i>Lait</i> | Emmental portion <i>Lait</i> | Camembert individuel <i>Lait</i> | Tartare nature individuel <i>Lait</i> |
| Flan pâtissier <i>Lait, Œufs, Gluten</i> | Purée de pêche | Fruits de saison  | Yaourt vanille Bio <i>Lait</i>  | Fruit "Bio" de saison   |

*Origines des viandes UE