



Menus

Du 17 Aout au 21 Aout



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <u>Dîner</u>	 <u>Dîner</u>	 <u>Dîner</u>	 <u>Dîner</u>	 <u>Dîner</u>
Betterave mayonnaise moutarde, sulfite Poisson meunière poisson, mollusque, gluten, lait Riz lait Fromage lait Fruit	Melon Steack haché lait Haricots vert lait Fromage lait Glace lait, fruits a coques	 PIQUE NIQUE	Salade piémontaise VG  moutarde, sulfite Couscous VG gluten légumes Fruits MENU VEGETARIEN	Tomate vinaigrette et emmental moutarde, sulfite, lait Escalope de dinde à la crème lait Pâtes gluten, lait Tarte aux pommes gluten, lait, fruits à coques 
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
pain, accompagnement	Biscuit, gâteau	Compote/ gâteau	Brioche/ confiture	Laitage/ biscuit

Pour info cette semaine au menu :

Le pain vient de la maison Chartier (l' Huissérie).

Toutes nos viandes sont d'origine Françaises.



Tous les plats sont préparés par nos agents dans la cuisine du restaurant scolaire

Les allergènes présents sont indiqués en rouge

Toutes les commandes de boeuf sont garanties VBF



Fait maison:



Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons



= local 53



= produits issus de agriculture biologique



produits issus de l'agriculture française