







LUNDI 02 septembre 2024 Terrine de légumes/mayonnaise ☞ Pâtes sauce bolognaise Emmental râpé Nectarine	 LUNDI 09 septembre 2024 ☞ Œufs mayonnaise Croc'fromage Haricots verts Pêche	LUNDI 16 septembre 2024 ☞ Betteraves vinaigrette Chipolatas Lentilles Fromage blanc coulis de fruits	 LUNDI 23 septembre 2024 Maquereau à la moutarde Ravioles au fromage coulis de tomate Raisin
 MARDI 03 septembre 2024 Melon Nuggets aux céréales Flan de courgettes ☞ Ile flottante	 MARDI 10 septembre 2024 ☞ Salade de tomates ☞ Steak haché Frites Velouté aux fruits	 MARDI 17 septembre 2024 ☞ Tarte aux fromages ☞ Œufs brouillés Ratatouille Pomme	MARDI 24 septembre 2024 ☞ Carottes râpées ☞ Hachis Parmentier Tarte aux pommes
JEUDI 05 septembre 2024 ☞ Concombre vinaigrette ☞ Brandade de morue Salade verte Compote Biscuit	JEUDI 12 septembre 2024 Radis/beurre Poisson coco curcuma ☞ Brocolis Riz au lait	JEUDI 19 septembre 2024 ☞ Céleri rémoulade Poisson meunière/citron ☞ Epinards béchamel Mousse au chocolat	JEUDI 26 septembre 2024 ☞ Cervelas/gruyère ☞ Blanquette de poisson ☞ Riz aux petits légumes Poire
VENDREDI 06 septembre 2024 ☞ Salade de pépinettes (jambon/emmental/maïs) ☞ Blanquette de veau Carottes vichy Prunes	VENDREDI 13 septembre 2024 ☞ Salade/noix/mimolette ☞ Estouffade de bœuf Semoule Salade de fruits	 VENDREDI 20 septembre 2024 ☞ Salade grecque ☞ Moussaka Yaourt à la grecque au miel	VENDREDI 27 septembre 2024 ☞ Concombre vinaigrette ☞ Veau marengo Printanière de légumes Yaourt nature sucré



MENU GREC

Vendredi 22 septembre



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de circonstances indépendantes de notre volonté.

Ces menus ont été élaborés en adéquation avec les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), par le Responsable de la Restauration et la diététicienne-nutritionniste de la Cuisine Centrale.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONSommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Viandes Origine France



« Fait maison »



Loi EGAlim



Menu végétarien