





























# MENU

## de la semaine



Du 19 septembre au 23 septembre 2022

LUNDI 19/09/2022	MARDI 20/09/2022	MERCREDI 21/09/2022	JEUDI 22/09/2022	VENDREDI 23/09/2022
Melon	<b>Tomates</b> dés d'emmental (1-12)  	Salade de riz (12) 	Salade douceur (concombre) (1-12) 	 <b>Filet de dinde</b> 
<b>Sauté de veau</b> au curry (1)  	<b>Raviolis ricotta épinards</b> (1-2)  	 <b>Oeuf</b> (3) 	Filet de cabillaud + citron (4) 	Gratin de potiron (1) ou galettes de légumes 
Blé (2) 	Laitage (1)	 <b>Epinards</b> (1) 	Ratatouille / <b>boulgour</b> (2)  	<b>Fromage à la coupe</b> (1) 
Fromage (1)	<b>Fruit</b> 	Fromage (1)	<b>Laitage</b> (1) 	<b>Compote pomme banane + biscuit</b> 
<u>Compote de pomme</u> 		<b>Dessert</b> (1)  	<b>Fruit</b>	



Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.

**Liste des 14 allergènes :** règlement européen INCO n°1169/2011

1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

