















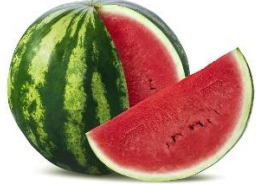





SEMAINE DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024	Betteraves rouges Poisson blanc sauce citronnée Riz Port Salut Pêche				
MARDI 03 SEPTEMBRE 2024	Tarte à la tomate Rôti de dinde Brocolis Fromage blanc Prunes				
MERCREDI 04 SEPTEMBRE 2024	Melon Omelette Pommes de terre rissolées Kiwi Compote				
JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024	Concombre Sauté de porc Lentilles Yaourt fermier Salade de fruits				
 VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024	Pastèque Bœuf carottes Tomme blanche Gâteau marbré				

Susceptible de modifications

** Viande bovine française*

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets