

# MENUS

DU 16 au 20  
SEPTEMBRE 2019

## ALLERGÈNES

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

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



### ENTRÉE

Carottes râpées 


10

### PLAT

Brochettes de  
volaille  
Haricots blancs

1.3.7.9.10

### FROMAGE DESSERT

Fromage  
Fruit de saison 


7

Taboulé

1.3.7

Rôti de veau  
Pommes rissolées  
et tomates  
provençales

1.3.7.8.9.10.11

Fromage  
Fruit de saison 


7

Haricots verts en  
salade

10

Lasagnes gratinées



1.2.3.4.6.7.9.10.14

Fromage  
Fruit de saison 


7

Coquillettes au pesto

1

Omelette nature   
Gratin de courgette 


3.7


Fromage  
Fruit de saison 

7

Salade verte et  
tomate

10

Cabillaud au four  
Ratatouille et riz 

Fromage  
Fruit de saison 

7