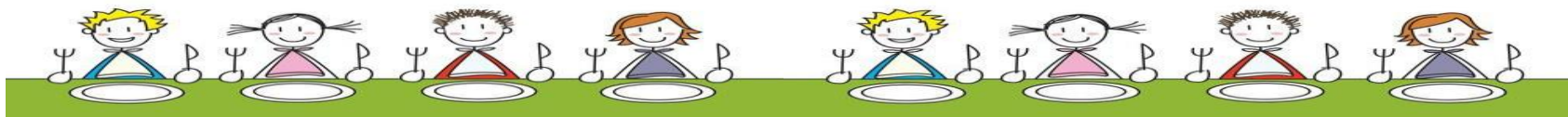










# MENU DE SEPTEMBRE 2020



	MARDI 1 SEPTEMBRE	MERCREDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Carottes Rapée 	Taboulé	Pamplemousse	Coquillettes en Salade 
	Pané de Blé Tomates et Fromage	Poisson Sauce Citron	Sauté de Dinde	Boulettes d'Agneau
	Légumes 	Ratatouille	Purée 	Haricot Vert 
	Yaourt	Fromage 	Fromage 	Yaourt 
	Dessert	Fruit	Compote	Fruit

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.

Ces menus susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu



LABEL ROUGE



BIO LOCAL



BIO



VIANDE FRANÇAISE



PRODUIT LOCAL



FAIT MAISON