Menu de septembre 2023

Lu 28/08: Potage Andalou 9
Filet de poulet 1
Petits pois 7
Pdt natures
Crème caramel 3,7

Ma 29/08 : Potage Poireaux 9
Paupiette ardennaise 1
Potée de carottes 7
Fruit de saison

Je 31/08 : Potage aux pois 9
Vol au vent 1,3,7
Frites 5 ou blé 1
Fruit de saison

Ve 01/09 : Potage Tomates 9
Salade de thon 3,4,10

Crudités de saison
Salade de pdt 3,10
Biscuit

Lu 04/09 : Potage julienne 9
Fusilli carbonara 1,3,7
Fruit de saison

Ma 05/09 : Potage potiron 9
Escalope cordon bleu 1,5,7
Haricots princesses 7
Sauce espagnole 1
Riz
Biscuit 1,3,7

Je 07/09 : Potage Vert Pré 9
Boulettes sauce tomates 1, 9
Frites 5 ou pâtes 1
Fruit de saison

Ve 08/09 : Potage Portugais 9
Poisson blanc du jour 4

Poireaux à la crème 7
Pdt natures
Glace 3,7

Lu 11/09: Potage cerfeuil 9
Lasagne Bolognaise 1,3,7
Fruit de saison

Ma 12/09: Potage Dubary 9
Jambon grillé 1
Carottes sautées au thym 7
Pdt natures
Biscuit 1,3,7

Je 14/09 : Potage navets 9
Saucisse de campagne 1
Compote de pommes
Frites 5 ou pdt natures
Yaourt de la ferme 7

Ve 15/09 : Potage carottes 9
Poisson du jour 4

Epinards à la crème 7
Purée maison 7
Fruit de saison

Lu 18/09 : Potage oignons 9
Steak emmental 1,7
Potée de potiron
Fruit de saison

Ma 19/09 : Potage Andalou 9
Rôti de porc 1
Céleri à la crème 7,9
Pdt natures
Fromage blanc aux fruits 7

Je 21/09 : Potage tomates 9
Poulet rôti 1

Crudités de saison 10
Frites 5 ou riz
Fruit de saison

Ve 22/09 : Potage cresson 9
Pâtes au saumon 1,4
Sauce Aurore 1,7
Biscuit 1,3 ,7

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Lu 25/09 : Potage courgettes 9
Pain de viande 1
Choux rouge
Pdt natures
Fruit de saison

Ma 26/09 : Potage Asperges 7,9
Filet de dinde 1

Potée de scaroles
Cake 1,3,7

Je 28/09 : Potage céleri 9
Goulash à la Hongroise 1,9
Frites 5 ou pâtes 1

Yaourt de la ferme 7

Ve 29/09 : Potage portugais 9

Filet de poisson pané 1,3,4,5
Crudités de saison
Sauce tartare 3,10
Pdt natures
Fruit de saison

Issu de la pêche durable

Menu végétarien

Production ferme locale
et développement durable et
production biologique

Tous nos potages ainsi que nos **huiles (tournesol, olives), matières grasses**, **farines**, **sucres**, **sel, poivre** sont issus de **l'agriculture biologique et raisonnée**

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques