DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES
QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

menu automne primaire - DÉJEUNER

Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
ENTRÉES			
	Soupe au chou fleur *Lait*		Salade de pâtes sauce cocktail *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*
SALADES			
Pommes de terre à la ciboulette *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	
PLATS			
Jambon fumé grillé *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Couscous boeuf volaille boulette merguez *Céleri, Gluten, Moutarde, Soja*	Sauté de boeuf sauce gardiane (orange ,tomate, balsamique) *Sulfites*	Merlu sauce aux épices douces *Poissons, Gluten, Lait*
GARNITURES			
Carottes au thym *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Torsades *Gluten*		Fondue de poireau *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Choux de bruxelles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Purée de pomme de terre *Lait*
PRODUITS LAITIERS			
Montcadi croute noire *Lait*	Fromage fondu carré *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Emmental *Lait*
DESSERTS			
Compote poire allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Donuts sucré *Gluten, Lait*	Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements