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

menu automne primaire - DÉJEUNER

Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
ENTRÉES			
	Soupe poireau, pommes de terre et crème *Lait*	Saucisson à l'ail cornichon *Sulfites*	Salade de haricots rouges et maïs texane *Moutarde, Sulfites*
SALADES			
Haricots verts aux échalotes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*			
PLATS			
Rougail saucisses *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Wings de poulet *Gluten*	Rôti de boeuf sauce poivrade *Gluten, Lait*	
GARNITURES			
Chou-fleur gratiné *Lait*	Cordiale de légumes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Macaroni semi-complet *Gluten*	Blé pilaf *Gluten*
Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée de pomme de terre *Lait*	Mélange de légumes racines *Céleri*	Epinards en branche béchamel *Gluten, Lait*
PRODUITS LAITIERS			
Fromage frais Petit louis *Lait*	Edam *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Fromage frais Cantafrais *Lait*
DESSERTS			
Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Compote pommes allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Muffin aux pépites de chocolat *Oeufs, Gluten, Lait, Soja*	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel *Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements