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

menu automne primaire - DÉJEUNER

	Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026
ENTRÉES	Soupe de légumes à la mexicaine (haricot rouge, mais, légumes potage) *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Pâté de campagne *Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites*	
SALADES		Cubes de betteraves *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Céleri rapé aux raisins *Céleri*
PLATS	Aiguillette de poulet sauce moutarde à l'ancienne *Lait, Moutarde, Sulfites*	Tartiflette *Lait*	Filet de limande sauce façon safrané *Poissons, Lait*	Filet de Merlu crumble salé *Poissons, Gluten, Lait*
GARNITURES	Bâtonnets de carottes *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Semoule *Gluten*	Poêlée haricots verts et champignons *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pommes de terre vapeur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Epinards en branche béchamel *Gluten, Lait* Macaroni semi-complet *Gluten*	Fondue de chou vert *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Lentilles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Saint paulin *Lait*	Fromage Petit moule *Lait*	Fromage fondu carré *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*
DESSERTS	Crème dessert chocolat *Lait*	Compote pommes et abricots allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Roulé fourré à la fraise *Oeufs, Gluten, Lait*	Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements