

Lundi	Mardi	Jeudi 02/09	Vendredi 03/09
		Potage. Spaghetti bolognaise. Dame blanche.	Potage. Pêche au thon et sa suite, frites. Eclair au chocolat.
Lundi 06/09	Mardi 07/09	Jeudi 09/09	Vendredi 10/09
Potage. Filet de dinde archiduc, pommes noisettes. Flan au caramel	Potage. Blanquette de veau à l'ancienne, riz. Fruit.	Potage. Tagliatelles à la carbonara. Cake aux pommes	Potage. Américain frites et compagnie. Biscuit.
Lundi 13/09	Mardi 14/09	Jeudi 16/09	Vendredi 17/09
Potage. Rôti de porc, choux fleur vinaigrette, pommes natures. Donuts.	Potage. Pennes jambon, fromage, à la florentine. Fruit.	Potage. Filet de cabillaud sauce choron, salade, frites. Biscuit.	Potage. Potée al djot, saucisse de campagne. Mousse au chocolat
Lundi 20/09	Mardi 21/09	Jeudi 23/09	Vendredi 24/09
Potage. Rosbif, princesses au beurre, pommes rissolées. Yaourt.	Potage. Hachi Parmentier aux courgettes. Fruit.	Potage. Couscous de poulet. Mousse fraise.	Potage. Boulettes sauce tomate, frites. Biscuit.
Lundi 27/09	Mardi 28/09	Jeudi 30/09	Vendredi 01/10
	Potage. Filet de poisson aux petits légumes, riz. Glace.	Potage. Carbonnade de porc provençal, penne. Riz au lait.	Potage. Vol au vent frites. Biscuit.

MENU du mois de septembre à 3,5€ (entrée, plat, salade bar à volonté et dessert)

Les 14 allergènes qui doivent être déclarés.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides et les produits à base de ces céréales*
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œuf
4. Poissons et produits à base de poisson*
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja*
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)*
8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland et produits dérivés de ces fruits à coque*
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. L'anhydride sulfureux et les sulfites (en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre en termes de SO2 total)
13. Lupins et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour tout renseignement au sujet des allergènes, le personnel de cuisine est à votre disposition.