

## MENU DE LA SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE AU COMTE</p> <p>HAMBURGER</p> <p>FRITES</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> 	<p>TARTE A LA BUCHE DE CHEVRE</p> <p>SAUTE DE PORC</p> <p>PETITS-POIS/CAROTTES</p> <p>KIWI</p> 	<p>TOMATES-VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU FACON MEUNIERE</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN A LA VANILLE 🌀</p> 	<p>BETTERAVES-VINAIGRETTE</p> <p>BOEUF BOURGUIGNON</p> <p>COQUILLETES</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS 🌀</p> 

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008) : Les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants : Blé et gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait Fruits à coques Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja et produits à base de soja Céleri et produits à base de céleri Moutarde Graines de sésame Lupin et produit à base de lupin Mollusques et produits à base de mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Les repas peuvent varier selon les arrivages ou des problèmes techniques

🌀 *Dessert fait maison*

🌿 *Produit issu de l'agriculture biologique*

★ *Produit local*