

S4 **Menu** Du 02 Septembre au 08 Septembre 2024
 PRINTEMPS
 ETE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de cervelas	Tartare de tomates au basilic (ou melon selon saison)		Haricots verts à l'échalote		Salade de museau	Taboulé
	Pané de blé, emmental, épinards	Emincé de porc sauce aigre-douce	Nuggets de volaille	Cuisse de poulet Basquaise	Blanquette de la Mer	Aiguillettes de volaille au paprika	Mixed Grill (Chipolatas ou merguez et poitrine fumée)
	Purée de brocolis	Riz créole	Frites	Semoule au jus	Riz Pilaf	Brocolis	Assortiment de crudités
	Fromage	Tombée de chou chinois	Brunoies de légumes	Piperade	Fromage	Pâte	Chips
	Fruit frais	Fromage	Fromage	Fromage	Crème de lait au citron, fruits rouges et menthe	Fromage	Fromage
		Timbale de glace vanille - fraise	Gâteau	Fruit frais		Fruit frais	Pâtisserie
Dîner	Salade de perles, thon, tomate	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Crêpe au fromage	JOURNEE	Potage de légumes (ou pastèque selon saison)	Macédoine vinaigrette
	Wings de poulet Tex Mex	Farfalles aux légumes façon bolognaise	Gratin de gnocchis aux courgettes	Salade lyonnaise	DES	Pizza	Moussaka
	Carottes braisées			(Salade, tomates, jardons, croûtons, œuf poché)	FAMILLES	Salade verte	
	Entremets pistache	Salade de fruits mixte	Compote de fruits	Mousse chocolat		Compote de pomme	Fruit frais

Déjeuner

Dîner

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Repas bas carbone
 Déjeuner < 1500g de CO2
 Dîner < 1000g de CO2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.