

Mercredi
2 Septembre

ENTRÉE

Piémontaise

3

10

PLAT

Poulet à la Crème

7

ACCOMPAGNEMENT

**Poêlée de Pommes
de Terre**

PRODUIT LAITIER

Fromage Blanc

7



DESSERT

Mercredi
9 Septembre

ENTRÉE

Macédoine Mayonnaise

3

10

PLAT

Poisson Frais
(Selon arrivage)



ACCOMPAGNEMENT

Pépinettes

1



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Mercredi
16 Septembre

ENTRÉE

Assiette de Crudités

10

PLAT

Moelleux de Porc

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Vapeur

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Crème Chocolat

7



Mercredi
23 Septembre

ENTRÉE

Riz au Crabe

2

10

PLAT

Sauté de Canard au Miel

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Rissolées

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Mercredi
30 Septembre

ENTRÉE

Asperge Vinaigrette

10

PLAT

Poisson Meunière

ACCOMPAGNEMENT

Risotto

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



LÉGENDE

Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche Durable / MSC



AOC



RUP



Produit à la Ferme



Issu du Commerce Équitable



Local



Bleu Blanc Cœur



VBF



Volaille Française



VPF



Circuit Court Durable



Fait Maison

Allergènes :

- 1 Gluten (Blé, Seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (Amandes, Noisettes, Noix, etc...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou l)
- 13 Lupins
- 14 Mollusques
- 15 Concombre
- 16 Fraise