































LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept
Salade verte, noix  Galette pdt, emmental  Trilogie de légumes verts  Yaourt 	Poisson frais Riz  Produit laitier  Fruit de saison 	Menu du chef 	Bœuf à l'Africain  Spaghettis  Fromage  Crème au chocolat 	Sauté de porc Quinoa  Fromage Compote 
LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25-sept	26-sept	27-sept	28-sept	29-sept
Galette de lentilles vertes  Churros de pomme de terre Petit suisse Fruit de saison 	Poisson frais Mélanges de céréales  Fromage Yaourt 	Menu du chef 	Carottes râpées  Saucisses  Lentilles  Pâtisserie maison 	Emincé de volaille aux épices Boulghour  Tomate provençale  Fromage  Fruit saison

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.

