



Menu

Mois : SEPTEMBRE 2024
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France (Charcuterie de Thoard)



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 2 au Vendredi 6 Septembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de Penne BIO au pesto (1,3,5) - Ratatouille BIO - Cordon bleu au fromage (1,3,7) - Salade de fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate BIO Mozzarella (7) - Boeuf Bourguignon & légumes BIO (1,12) - Gratin dauphinois (7,3) - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Choux rouge vinaigrette - Parmentier de boeuf (1,3,7) - Mimolette (7) - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - Macédoine de légumes^{3,10} - Tarte Légumes provençale HVE (1,3,7) - Salade Verte BIO - Emmental & fruit HVE (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dahl de lentille corail - Papillote de Poisson MSC du moment (4,7,10) - Poêlée de courgette - Yaourt aux Fruits BIO (7)
Du Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - MENU MAROCAIN - Brick légumes (1,6) - Boulette d'agneau - Légumes BIO & couscous(1) - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - Salade composée BIO - Chili con Carne VG (1) - Riz IGP - Glace (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Carotte râpées BIO - Tajine de légumes & boeuf - Polenta (15) - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave vinaigrette - Cervelas orloff (7) - Purée de Pomme de terre (3,7) - Yaourt au chocolat BIO (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre HVE crème (7) - Arancini Pistou (15) - Poisson MSC du moment sauce basilic (4,8) - Brie & fruit HVE (7)
Du Lundi 16 au Vendredi 21 septembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - Pizza fromage (1,7) - Tortilla espagnole (3,7) - Salade - Salade de fruits BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Celeri Rémoulade (7,10) - Saucisse de Ménage - Lentilles BIO - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche lorraine (1,3,7) - Papillote de saumon (4,10) - Poêlée de légumes BIO - Fromage IGP (7) & fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Croissant Jambon (1,3,7) - Blanquette de veau (1,7) - Carottes CE2 & champignons sautés - Tarte aux pommes HVE (1,3) 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - Champignons aux herbes(7) - Pané Mozzarella (1,3,7) - Haricots beurre CE2 - Mousse chocolat VG
Du Lundi 23 au Vendredi 28 Septembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pois chiche - Donut's de Colin pané aux graines (1,3) - Poêlée de légumes BIO - Petit suisse (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates HVE - Roti de porc au jus (1,7) - Pâtes BIO (1) - Fromage(7) & fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - Oeufs dur - Galette épeautre légumes(1) - Riz IGP - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées BIO - Tacos Poulet (15) - Salade composée - Yaourt coulis d'abricots (7) BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Avocat crevette cocktail(15) - Navarin d'agneau (1,12) - Pommes de terre & légumes BIO - Fruit HVE
Du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - Haut de cuisse de poulet - Tian de légumes BIO - Saint Marcellin(7) IGP & fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU SAVOYARD - Salade composée - Tartiflette (7,12) - Tomme Savoie IGP (7) - Fruit HVE 	<ul style="list-style-type: none"> - Pamplemousse & crabe - Filet de poulet sauce champignons (7) - Riz IGP - fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - MENU VEGETARIEN - mache & betterave HVE - Omelette (3,7) - choux fleur & brocolis (7) - Panna cotta (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade pâte légumes (1) - Poisson du moment MSC sauce curry (4,7) - Duo de haricots CE2 - Fromage(7) & fruit BIO

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | | | | | |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 | | Gluten | 9 | | Céleri |
| 2 | | Crustacés | 10 | | Moutarde |
| 3 | | Œufs | 11 | | Sésame |
| 4 | | Poissons | 12 | | Sulfite |
| 5 | | Arachide | 13 | | Lupin |
| 6 | | Soja | 14 | | Mollusque |
| 7 | | Lait | 15 | | Contient multiples allergènes |
| 8 | | Fruits à coque | | | |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .
 Entreprise La cuisine de Caro'line
 La gérante: BERNARD Caroline
 La diététicienne: GIRAUD Gaelle

