

<p align="center">MENUS DE LA SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020</p>	
---	--

JOURS	ENTRÉES		PLATS		DESSERTS		SOIRS	
LUNDI	Duo de carottes Salade de maïs	ALLERGÈNES :	Sauté de porc au caramel Calamar sauce aigre douce Nouilles chinoises Poêlée de légumes thaï	ALLERGÈNES :	Yaourt aux fruits Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Gratin de courgettes Cordon bleu Yaourt Bio Poire chocolat chantilly	ALLERGÈNES :
MARDI	Salade de fenouil charcuterie	ALLERGÈNES :	Tandoori de poulet Chutney de mangue Riz basmati Gratin de patate douce au beaufort	ALLERGÈNES :	Plateau de fruits Fromage	ALLERGÈNES :	Couscous merguez poulet Raisins * Fromage	ALLERGÈNES :
MERCREDI	Buffet Carotte Tomate Laitue	ALLERGÈNES :	Burritos végétarien Galette	ALLERGÈNES :	Génoise et sa mousse au chocolat ou fruits Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Döner kebab Fruits * yaourt bio	ALLERGÈNES :
JEUDI	Tapenade aux tomates séchées Salade de gruyère	ALLERGÈNES :	Cuisse de canette sauce aux épices Poisson sauce indienne Pommes caramélisées Pois chiche au cumin	ALLERGÈNES :	Biscuit ou fruits Fromage	ALLERGÈNES :	Duo de céleri Poisson sauce pomelos Cœur de blé aux petits légumes Fromage Verrine verveine fraises	ALLERGÈNES :
VENDREDI	Salade verte	ALLERGÈNES :	Wing's de poulet Poisson tomate mozzarella Frites à l'ancienne Poêlée de légumes	ALLERGÈNES :	Opéra maison au pralin crème pâtissière ou fruits Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Salade de tomates Tortellinis sauce basilic Plateau de fruits* yaourt bio	ALLERGÈNES :
Plat vegan								

