










# Menus des mercredis du mois de Septembre 2015

(sous réserve d'approvisionnement)

	MERCREDI 02/09	MERCREDI 09/09	MERCREDI 16/09	MERCREDI 23/09
	<p>Salade de blé printanière</p>  <p>Omelette</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Cantafrais </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Emincé de dinde à la dijonnaise</p> <p>Purée </p> <p>St Morêt</p> <p>Liégeois à la vanille </p>	<p>Concombres vinaigrette </p>  <p>Galopin de veau</p> <p>Petits pois </p> <p>Emmental portions</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Gnocchis </p>  <p>Tome noire</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>
<b>GOUTER</b>	<p>Roulé abricot Compote de pommes</p>	<p>Pompon chocolat Fruit </p>	<p>Pâte à tartiner Pain </p>	<p>Gaufre Fruit </p>

\* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.