



## MENU ALLERGIQUE

# Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 au 07</b>	Salade de concombres Steak haché nature Jeunes carottes nature  Purée de fruits	Salade verte Poulet rôti nature Haricots beurres nature  Fruit de saison	Cœur de palmier Escalope de poulet nature Riz nature  Purée de fruits	Fonds d'artichauts Rosbeef nature Pommes vapeur nature  Fruit de saison	Courgettes râpées Brochette de dinde nature Poireaux nature  Purée de fruits
<b>Du 10 au 14</b>	Melon jaune Sauté de porc nature Carottes nature  Purée de fruits	Salade de betteraves Steak haché nature Pommes vapeur nature  Fruit de saison	Laitue iceberg Escalope de poulet au paprika Haricots beurres sautés  Purée de fruits	Cœur de palmier Steak haché nature Courgettes nature  Fruit de saison	Salade de concombres Poulet rôti nature Panais nature  Purée de fruits
<b>Du 17 au 21</b>	Radis Steak haché nature Poireaux nature  Compote	Cœur de palmier Rôti de dinde nature Courgettes nature  Fruit de saison	Salade de concombres Poulet nature Panais nature  Compote	Fonds d'artichauts Escalope de poulet nature Choux romanesco nature  Fruit de saison	Salade de betteraves Steak haché nature Pommes vapeur nature  Fruit de saison
<b>Du 24 au 28</b>	Salade de betteraves Emincé de dinde nature Haricots verts nature  Fruit de saison	Carottes râpées en salade Sauté de veau nature Pommes vapeur nature  Purée de fruits	Salade de concombres Paleron de bœuf nature Brocolis nature  Fruit de saison	Céleris vinaigrette Sauté de porc nature Riz nature  Purée de fruits	Laitue Steak haché nature Potiron nature  Purée de fruits