



Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

LUNDI

25 septembre 2023

Batavia, CUP de vinaigrette balsamique IGP

Bolognaise alternative BIO (bœuf BIO,
lentilles BIO)

Fusilis BIO

Crème de Roquefort

Flan nappé caramel BIO

MARDI

26 septembre 2023

Salade de museau

Croustillants BIO au soja

Petits pois et jeunes carottes

Edam BIO

Fruit de saison BIO local (pomme)

MERCREDI

27 septembre 2023

Concombres au paprika

Sauté de porc

Bouloghhour BIO

Fromage blanc aromatisé

Banane

JEUDI

28 septembre 2023

Cocos blancs au pesto

Rôti de dinde au jus

Gratin de courgettes BIO et pommes de
terre

Portion de Cantal AOP

Fruit de saison local
(raisin blanc)

VENDREDI

29 septembre 2023

Tomate locale, huile d'olive, sel

Filet de colin sauce citron
(pêche responsable)

Haricots verts

Mozzarella

Donut's

SAMEDI

30 septembre 2023

Potage maison BIO brocolis / carottes /
tapioca

Endives roulées au jambon gratinées

faites maison

Petits suisses naturels BIO et sucre

Sablés de Reitz

Pour les salonnais bénéficiant du déjeuner du dimanche précédent, le menu est identique au lundi

Bon appétit !