

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/08 au 02/09	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	Maquereaux moutarde	Melon
<i>Goûter</i>					
du 05/09 au 09/09	Menu végétarien	Surimi sauce cocktail	Pastèque	Ri zà la niçoise	Macédoine
	Salade verte	Cuisse de poulet rôti	Steak de veau haché	Pavé de hoki	Sauté d'agneau
<i>Goûter</i>	Omelette fromage	Haricot beurre tomate	Purée "maison"	à l'oseille	marengo
	Pommes grenaille	Tartare	Butternuts "maison"	Brocolis	Flageolets
	Prunes du "Val de Loire"	Pêche de Touraine	Crème dessert vanille	Tarte crumble rhubarbe	Raisin
	Jus ananas - gaufre	Compote abricot - pain-confiture	Pomme - beignet chocolat	Yaourt nature - pain et miel	Compote cassis - cake and choc
du 12/09 au 16/09	Rillettes de thon	Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette	Menu végétarien	Tomate "locale"
	Paupiettes de veau	Pavé de saumon frais	Escalope de volaille	Melon	Ball-Burger
<i>Goûter</i>	Spaghettis " bio "	grillé	Sauce ananas	Pizza fromage "maison"	Mogettes de Vendée
	Pêches au sirop	Boulghour tomates	Röstis de légumes	Salade verte	Semoule au lait
	Biscuit	Choco trésor	Emmental-Kiwi	Pomme de "Touraine"	"fermier"
	Banane - moelleux fromage blanc	Jus multi fruits - pain et chocolat	Compote poire - madeleine à cuire	Riz au lait - pain et confiture	Nectarine - granola
DU 19/09 au 23/09	Betteraves mimosa	Concombre Bulgare	Céleri rémoulade	Salade Marco-Polo	Menu végétarien
	Cubes de poisson	Jambon torchon	Sauté veau aux olives	Noisette poulet colombo	Œufs durs mayonnaise
<i>Goûter</i>	armoricaine	Macaroni "bio"	Purée "maison"	Printanière de légumes	Lasagnes de légumes
	Choux fleurs	Tartelette feuilleté	Fromage blanc fruité	Crème caramel	Salade verte
	Camembert-ananas "bio"	aux pommes	"fermier"	"bio"	Raisin
	Compote framboise - dèlichoc	Briquette chocolat - pain et confiture	Poire - croissant	Jus de pomme - pain pâte à tartiner	Petit Suisse - financier
du 26/09 au 30/09	Saucisson sec et à l'ail	MENU végétarien	Radis beurre	Terrine de poisson	Salade Niçoise
	Pilons de poulet	Salade Stromboli	Filet de lieu	Rougail saucisse	Fileté cheddar
<i>Goûter</i>	rôtis	Tomate farcie végétale	Sauce Normande	Merguez (s/porc)	citron
	Ratatouille	riz	Poêlée duo carottes	semoule	Épinards à la crème
	Petit Suisse nature Sucré	Kiri/kiwi	Compote de fruits	Pomme de Touraine	Crème chocolat "Fermier"
	Compote ananas - brownie	Jus d'oranges - pain et miel	Yaourt nature - chocolatine	Cocktail de fruits - pain confiture	Banane - moelleux chocolat

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

**Information :** les plats fabriqués par la cuisine centrale de Saint-Pierre-des-Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites. En cas de doute et pour toute demande d'information : Service restauration au 02.47.44.56.14