

## Menu septembre octobre 2020

Lundi 19/10/2020	Mardi 20/10/2020	Mercredi 21/10/2020	Jeudi 22/10/2020	Vendredi 23/10/2020
<b>ENTRÉES</b>				
Betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Salade verte aux croutons <i>Gluten</i>	Oeuf  dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes  râpées <i>Pas d'allergènes</i>	Céleri  râpé à l'indienne <i>Céleri, Lait, Moutarde</i>
<b>PLATS</b>				
Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Fricassée de thon sauce armoricaine <i>Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Cuisse de poulet aux herbes de provence <i>Pas d'allergènes</i>	Sauté de boeuf stroganoff <i>Gluten</i>	Raviolis chevre sauce creme <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>
Z pavé du fromager <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Saucisse de toulouse <i>Pas d'allergènes</i>	Portions de filets de merlu sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Tarte aux 3 fromages <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Raviolis sauce italienne <i>Céleri, Oeufs, Gluten</i>
<b>GARNITURES</b>				
Boulgour  aux petits legumes <i>Gluten</i>	Riz  <i>Pas d'allergènes</i>	Jardiniere de legumes <i>Céleri</i>	Pommes vapeur <i>Céleri</i>	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Gouda  <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Fondu carre <i>Lait</i>	Petit moule <i>Lait</i>
<b>DESSERTS</b>				
Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>	Barre bretonne et crème anglaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Beignet framboise <i>Oeufs, Gluten</i>
<b>SAUCES</b>				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Sauce à la tomate <i>Pas d'allergènes</i>