



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Semaine du 4 septembre au 8 septembre 2023				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Salade de tomate 10,14	Melon	Concombre sauce fromage blanc 6	Chou fleur vinaigrette 10,14	Salade de pommes de terre 10,14
Sauté de volaille	Paupiette de veau	Le poisson du marché 3	Sauté de bœuf	Tarte fromagère 2,6
Pomme cube bio	Petits pois	Riz créole	Haricots verts	Salade verte 10,14
Fondant cacao Bio 2,6	Fromage 6 Fruit	Yaourt BIO 6 Biscuit sec 8	Fromage 6 Fruit	Compote

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Lentilles à la vinaigrette 10,14	Macédoine de légumes 10,14	Pastèque	Céleri 9,10,14	Salade de blé Bio 8,10,14
Couscous de légumes et sa semoule Bio 8	Émincé de porc	Le choix du boucher	Poêlée de poisson 3	Escalope viennoise 8
	Carottes rondelles Bio	Poêlée de légumes	Duo de pommes de terre et brocolis	Haricots beurre persillé
Fromage 6 Fruit	Yaourt Bio 6	Fromage 6 Compote	Yaourt BIO 6	Fromage 6 Fruit

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave 10,14	Chou blanc 10,14	Salade Mexicaine 10,14	Taboulé 8	Carottes râpées 10,14
Jambon blanc	Brandade de poisson 3,6	Pennes Bio aux légumes à l'italienne, emmental râpée 6,8	Filet de poisson 3,6	Le plaisir du boucher
Pommes campagnardes	Salade verte 10,14		Pommes vapeur	Poêlée Romanesco
Yaourt Bio 6	Fromage 6 Fruit	Compote	Pot de glace 6	Fromage 6 Fruit

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Melon	Salade de tomate mozzarella 10,14,6	Julienne de légumes Bulgare 6,10,14	Salade de chou rouge du nord (persil, noix, vinaigrette) 7,10,14	Salade de pâtes Bio à l'emmental 6,10,14,8
Le poisson du marché 6	Chili sin carné	Le plaisir du boucher	Waterzoi de volaille	Rôti de porc
Poêlée provençale	Blé Bio 8	Duo de pomme de terre et courgette	Pommes frites	Poêlée de légumes Bio
Fruit au sirop	Fruit	Yaourt BIO 6	Fromage 6 Compote	Fruit



Les produits issus de l'agriculture biologiques



Un plat « fait maison » est un plat élaboré sur place à partir de « produits bruts ».



Produits de qualité « label rouge, AOP, IGP ... »



Produits régionaux NORMANDS



1) Crustacé

2) Oeuf

3) Poisson

4) Arachide

5) Soja

6) Lait

7) Fruits à coque

8) Gluten

9) Céleri

10) Moutard

11) Mollusque

12) Sésame

13) Lupin

14) Sulfite

Le zoom du mois :

Les recettes de cuisine du Nord sont généreuses et consistantes : tarte au maroilles, carbonade flamande, waterzooï...

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville

