

# Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Adulte** semaine n°38 (du 16 au 20 septembre 2024) commande à passer avant le 10 septembre 2024 à 15:15

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20 Menu vegetarien
	Sal. de l ami molette aux torsades bio  <b>A</b> Calories ~ 260	Galantine de volaille   Calories ~ 120	Macedoine mayonnaise  <b>A</b> Calories ~ 250	Salade piemontaise aux p.terre bio  <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 190	Carottes bio rapees vinaigrette  <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 160
	Poulet sce supreme   <b>A</b> Calories ~ 550	Croquette de poisson avec citron  <b>A</b> Calories ~ 340	Cordon bleu  <b>A</b> Calories ~ 290	Paupiette de volaille graine moutarde  <b>A</b> Calories ~ 470	Tarte tomate chevre basilic  <b>A</b> Calories ~ 0
	Riz bio aux petits legumes  <b>AB</b> Calories ~ 80	Choux fleur meuniere  <b>A</b> Calories ~ 80	Coquillettes bio au beurre  <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 240	Spaghettis bio  <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 260	Printaniere de legumes  <b>A</b> Calories ~ 130
	Gouda  <b>A</b> Calories ~ 110	Camembert  <b>A</b> Calories ~ 70	Vache qui rit  <b>A</b> Calories ~ 60	Rondele ail et fines herbes  <b>A</b> Calories ~ 60	Yaourt sucre 'campagne de france'   <b>A</b> Calories ~ 120
	Fromage blanc aux fruits  <b>A</b> Calories ~ 120	Fruit de saison  Calories ~ 120	Liegeois caramel "campagne de france"    <b>A</b> Calories ~ 230	Kiwi  Calories ~ 40	Pompon au coeur de cacao  <b>A</b> Calories ~ 200

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Contient du porc  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

## Descriptions de plats :

Sal. de l ami molette aux torsades bio : Torsades bio, carottes râpées, mimolette, vinaigrette  
 Poulet sce supreme : poulet, champignons émincés, sauce crème et vin blanc / volaille française  
 Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuif dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise  
 Paupiette de volaille graine moutarde : sauce vin blanc et moutarde à l'ancienne  
 Printaniere de legumes : carottes, pommes de terre, haricots beurre, petits pois

## Liste des allergènes :

- Sal. de l ami molette aux torsades bio : 🌾 GLUTEN 🟠 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Poulet sce supreme : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌾 GLUTEN 🌿 CELERI  
Gouda : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Fromage blanc aux fruits : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Croquette de poisson avec citron : 🥒 MOUTARDE 🌿 CELERI 🐟 POISSON 🥚 ŒUF 🥛 LAIT / LACTOSE 🌾 GLUTEN  
Choux fleur meunier : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Camembert : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Macedoine mayonnaise : 🟠 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Cordon bleu : 🥛 LAIT / LACTOSE 🥚 ŒUF 🌾 GLUTEN 🌿 SOJA  
Coquillettes bio au beurre : 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / LACTOSE  
Vache qui rit : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Liegeois caramel "campagne de france" : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Salade piemontaise aux p.terre bio : 🟠 SULFITES 🥒 MOUTARDE 🥚 ŒUF  
Paupiette de volaille graine moutarde : 🌾 GLUTEN 🟠 SULFITES 🥒 MOUTARDE 🥛 LAIT / LACTOSE 🌿 CELERI 🌿 SOJA  
Spaghettis bio : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌾 GLUTEN  
Rondele ail et fines herbes : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Carottes bio rapees vinaigrette : 🟠 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Tarte tomate chevre basilic : 🟠 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🥛 LAIT / LACTOSE 🥒 MOUTARDE 🌿 SOJA 🌾 GLUTEN  
Printaniere de legumes : 🥛 LAIT / LACTOSE 🟠 SULFITES  
Yaourt sucre 'campagne de france' : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Pompon au coeur de cacao : 🟠 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / LACTOSE 🥚 ŒUF