

MENU

Goûter

SEPTEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

LUNDI 4

Jus de fruit
Cookie
Fromage blanc

MARDI 5

Fruit
Galette
Lait

MERCREDI 6

Fruit
Yaourt nature
Pain au chocolat

JEUDI 7

Gaufre
Compote
Lait chocolaté

VENDREDI 8

Brioche
Petit filou
Fruit

LUNDI 11

Donut nature
Compote
Lait

MARDI 12

Fruit
Chamonix
Petit suisse

MERCREDI 13

Pain au lait
Fromage blanc
Fruit

JEUDI 14

Pompon citron
Yaourt nature
Jus de fruit

VENDREDI 15

Palmier
Petit filou
Compote

LUNDI 18

Gaufre chocolat
Yaourt a boire
Fruit

MARDI 19

Fruit
Petit filou
Muffin

MERCREDI 20

Croissant
Jus de fruit
Fromage blanc

JEUDI 21

Compote
Sables
Petit suisse

VENDREDI 22

Marbre
Lait
Fruit

LUNDI 25

Brownie
Petit filou
Jus de fruit

MARDI 26

Fruit
Yaourt nature
Cake nature

MERCREDI 27

Brioche
Fruit
Lait

JEUDI 28

Compote
Fromage blanc
Galette

VENDREDI 29

Jus de fruit
Crêpe au sucre
Yaourt nature

