



MENUS DU 18 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE 2019



Bon appétit !

LUNDI 18

Entrée

Potage de lentilles 

Plat

Omelette au fromage
+
Chou-fleur persillé

St nectaire 

Pomme  

GOÛTER

Pain, lait chocolaté, beurre

MARDI 19

Entrée

Carottes et céleri râpés  

Plat

Lasagnes bolognaise

Tartare nature

Mousse au chocolat

GOÛTER

Fruit, pain, lait

MERCREDI 20

Entrée

Radis noir  beurre

Plat

blanquette de veau  aux
haricots blancs
+
Riz créole

Yaourt aromatisé vanille  

GOÛTER

Compote, pain, lait

JEUDI 21 menu 4 composantes

Entrée

Salade d'endives   aux
dés d'emmental

Plat

Saucisse de francfort
+
Purée de PDT et butternut  

Ananas au sirop

GOÛTER

Pain, lait, barre chocolat

VENDREDI 22

Entrée

Taboulé maison

Plat

Filet de poisson meunière
+
Ratatouille 

Camembert 

Poire  

GOÛTER

Madeleine, pain, lait

Conformément au règlement CE N 1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 MG/ KG ou 10 MG/ L, lupin, mollusques. Nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée.

Retrouvez tous les menus sur
www.ville-sucy.fr


Sucy en brie