



GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 31 août</i>	<i>mardi 01 septembre</i>	<i>mercredi 02 septembre</i>	<i>jeudi 03 septembre</i>	<i>vendredi 04 septembre</i>
	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC		CONCOMBRE À LA CRÈME	MELON
	BLANC DE DINDE AU CURRY		STEACK HACHE SCE TOMATE	PILON DE POULET TEX MEX
	SEMOULE À LA MENTHE		POMMES DE TERRE SAUTEÉ	PATES AU BEURRE
	FROMAGE BLANC		FROMAGE BABYBEL	PETIT SUISSE AROMATISÉ
	FRUIT DE SAISON		MUFFIN MAISON	FRUIT DE SAISON

FRUITS DE SAISON: MELON, MÛRE, MYRTILLE, PAMPLEMOUSSE, PASTÈQUE, PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, RAISIN

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 07 septembre</i>	<i>mardi 08 septembre</i>	<i>mercredi 09 septembre</i>	<i>jeudi 10 septembre</i>	<i>vendredi 11 septembre</i>
ŒUF DUR MAYONNAISE	DUO DE SAUCISSON DE VOLAILLE		DUO TOMATE/ MAÏS	CAROTTE VINAIGRETTE
STEACK HACHÉ PROVENÇALE	HOKI DU CHEF		EMINCÉ DE DINDE À LA NORMANDE	WRAP À LA CRÈME DE FETA
FRITES	BLÉ AU PETITS LÉGUMES		RIZ CRÉOLE	SALADE VERTE
COMPOTE EN COUPELLE	FROMAGE BOURSIN		FROMAGE EDAM	PETIT SUISSE AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	PETIT BEURRE		FRUIT DE SAISON	MINI CAKE AUX FRUITS

FRUITS DE SAISON: MELON, MÛRE, MYRTILLE, PAMPLEMOUSSE, PASTÈQUE, PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, RAISIN

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 14 septembre</i>	<i>mardi 15 septembre</i>	<i>mercredi 16 septembre</i>	<i>jeudi 17 septembre</i>	<i>vendredi 18 septembre</i>
MELON	SALADE DE CHOUX MAYONNAISE		SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULE
TAJINE D'AGNEAU	ROTI DE DINDE TEX MEX		DOS DE COLIN SCE CITRON	PIZZA AU FROMAGE
SEMOULE AUX RAISINS	PATES AU PETIT LÉGUMES		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FRAIS	SALADE VERTE
COMPOTE EN COUPELLE	PETIT SUISSE AROMATISÉ		FROMAGE KIRI	COMPOTE EN COUPELLE
FRUIT DE SAISON	MINI ROULÉ A LA FRAISE		FRUIT DE SAISON	PETIT PRINCE AU CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON: MELON, MÛRE, MYRTILLE, PAMPLEMOUSSE, PASTÈQUE, PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, RAISIN

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 21 septembre</i>	<i>mardi 22 septembre</i>	<i>mercredi 23 septembre</i>	<i>jeudi 24 septembre</i>	<i>vendredi 25 septembre</i>
TOMATE BASILIC	BETTERAVE VINAIGRETTE		SALADE DE PATE	MELON
TRAVERS DE PORC AU MIEL	POISSON DU JOUR		WRAP À LA DINDE	ÉGRAINER DE BOEUF À LA TOMATE
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	POMME FONDANTE		HARICOT VERT	RIZ AU CÉRÉLAES
PETIT SUISSE AROMATISÉ	COMPOTE EN COUPELLE		FROMAGE EMENTAL	YAOURT AUX FRUITS
MADELEINE AUX ŒUFS	FRUIT DE SAISON		MINI CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON

FRUITS DE SAISON: MELON, MÛRE, MYRTILLE, PAMPLEMOUSSE, PASTÈQUE, PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, RAISIN

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.



GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 28 septembre</i>	<i>mardi 29 septembre</i>	<i>mercredi 30 septembre</i>	<i>jeudi 01 octobre</i>	<i>vendredi 02 octobre</i>
CONCOMBRE À LA CIBOULETTE	TERRINE DE VOLAILLE		CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE RIZ
PROVENÇALE AU THON	JAMBON BRAISÉ		PILON DE POULET TANDOORI	WRAP À LA CRÈME DE SAUMON
SPAGHETTI À LA TOMATE	PURÉE DE POMME DE TERRE		RIZ PILAF	SALADE VERTE
FROMAGE BABYBEL	COMPOTE EN COUPELLE		PETIT SUISSE AROMATISÉ	FROMAGE KIRI
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ET GATEAUX

FRUITS DE SAISON: MELON, MÛRE, MYRTILLE, PAMPLEMOUSSE, PASTÈQUE, PÊCHE, POIRE, POMME, PRUNE, RAISIN

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE OGUSTHYM.