



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>BACK TO SCHOOL</b> C'est la rentrée !</p> <p>Melon Bio △</p> <p>S. haché de bœuf s.échalote △</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Compote</p>	<p><b>Menu cocotte</b></p> <p>Tartine haricoline* △</p> <p>Omelette au fromage △</p> <p>Carottes poêlées Bio △</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Menu viande noble</b></p> <p>S. boulgour*, tom, <u>fromage</u> Bio △</p> <p>Veau au citron △</p> <p>Courgettes persillées Bio △</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Tajine à l'abricot* Bio △</p> <p><u>Fromage</u> (PM) Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombre vinaigrette Bio △</p> <p>Parmentier de poisson MSC gratiné △</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>
<p>Menu végétarien</p> <p>S. verte Bio , maïs, croûtons △</p> <p>Tortellinis ricotta épinards à la crème et gruyère râpé △</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p><b>C'est l'apéro !</b></p> <p>Rosette et brie / Pain de campagne</p> <p>Poulet au thym △</p> <p>Poêlée de légumes Bio △ (avec p. de terre)</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio et croûtons △</p> <p>Esc. de dinde à la crème △</p> <p>Pommes duchesses</p> <p><u>Fromage</u> Bio</p>	<p><b>Menu viande noble</b></p> <p>S. har verts et <u>fromage</u> Bio △</p> <p>Veau à la provençale △</p> <p>Riz IGP et Ratatouille Bio △</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Radis Bio à la cr. ciboulette △</p> <p>Quiche au saumon △</p> <p>Sal. pdt, tomate, cornichons Bio △</p> <p>Crème dessert Bio</p>
<p>Melon Bio △</p> <p>Sauté de dinde △</p> <p>Petit pois carottes △</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p><b>Menu viande noble</b></p> <p>Concombre Bio vinaigrette △</p> <p>Daube de bœuf Bio △</p> <p>Gnocchis de p. de terre △</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Carottes râpées Bio △</p> <p>Pâtes semi-complètes Bio aux légumes et gry. râpé △</p> <p>Chichtron* △</p>	<p>Jour du couscous</p> <p>Couscous de poulet* Bio △</p> <p><u>Fromage</u> (PM) Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sal de riz, tomate, maïs Bio △</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts poêlés Bio △</p> <p><u>Fromage</u> Bio</p>
<p><b>LA SEMAINE DES DÉFIS DURABLES</b></p> <p>Sal verte et <u>fromage</u> Bio △</p> <p>Poulet rôti à l'ail △</p> <p>Boulgour* à la courge Bio △</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Sal de p. de terre, cornichons △</p> <p>Quiche au fromage △</p> <p>Fondue de poireaux △</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Menu viande noble</b></p> <p>Taboulé △</p> <p>Sauté de bœuf Bio △</p> <p>Brocolis poêlés △</p> <p><u>Fromage</u> (PM) Bio</p>	<p>Rillettes de thon △ &amp; biscotte</p> <p>Gratin campagnard Bio △ (p. de terre, oignons, poireaux)</p> <p>Salade verte Bio</p> <p><u>Fromage</u> Bio</p>	<p><b>Menu des îles</b></p> <p>Betteraves vin. au miel △</p> <p>Colombo de poisson MSC △</p> <p>Riz aux petits légumes △</p> <p>Banane Bio</p> <p>Sau. chocolat au lait de coco △</p>
<p>Haricots verts △</p> <p>Escalope milanaise</p> <p>P. de terre au four Bio △</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Octobre</p>	<p>Octobre</p>	<p><b>Allergènes</b></p> <p>① Arachides ② Céleri ③ Fruits à coque ④ Crustacés ⑤ Gluten ⑥ Lait ⑦ Lupin</p> <p>⑧ Mollusques ⑨ Moutarde ⑩ Œuf ⑪ Poisson ⑫ Sésame ⑬ Soja ⑭ Sulfites</p>	<p><b>Légende</b></p> <p>Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : affichage école. * : Contient une légumineuse. △ : FAIT MAISON. MSC : Label pêche durable IGP : Indication géographique protégée</p>