








Déjeuner

	lun. 04/09	mar. 05/09	mer. 06/09	jeu. 07/09	ven. 08/09
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomate 	Salade verte 	Oeuf dur 	Pâté de foie  Cornichon
Plat	Boulettes de boeuf Sauce tomate Papillons bio  Brocolis sautés	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait	Lasagnes 	Tajine de légumes bio  Semoule aux pois chiches bio 	Batonnets de colin  Courgettes sautées à la provençale Polenta
Plat de substitution	Boulettes végétales	Filet de colin  Sauce crème	Lasagnes aux épinards et ricotta	Quiche au fromage	
Fromage	Yaourt nature bio  	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe  	Rondelé nature bio 	Taleggio AOP 
Dessert	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Crêpe nature Miel	Fruit de saison bio  

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

lun. 11/09

mar. 12/09

mer. 13/09

jeu. 14/09
REPAS ASIATIQUE

ven. 15/09

Entrée

Salade de tomate



Salade de haricots verts bio



Pastèque

Mini nem

Céleri rémoulade

Plat

Tortilla de pommes de terre
Carottes sautées



Gratin de coquillettes bio au
fromage



Saucisses knack
Lentilles cuisinées



Riz cantonnais

Thon à la catalane
Ebly pilaf
Ratatouille

Plat de substitution

Feuilleté de poisson au
beurre blanc

Riz cantonnais s/jambon

Sauce bolognaise



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Gouda bio



Saint nectaire



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Glace - Mister freeze

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

























: Appellation d'Origine

Protégée





Déjeuner
































	lun. 18/09	mar. 19/09	mer. 20/09	jeu. 21/09	ven. 22/09
Entrée	Oeuf dur 	Salade de maïs et olives	Taboulé	Betteraves bio 	Macédoine de légumes
Plat	Curry à l'indienne au boulgour	Chili con carne  Riz pilaf	Cordon bleu de volaille Courgettes sautées Ebly pilaf	Rôti de porc bio  Purée de pommes de terre bio 	Filet de colin pané  Haricots verts Gnocchi à la romaine
Plat de substitution		Thon à la catalane	Batonnets de colin 	Cubes de Colin  Aux épices	Escalope de volaille panée
Fromage	Fromage blanc bio  	Emmental bio  	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe 	Rondelé nature bio 
Dessert	Madeleine bio 	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio  

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.









 : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 25/09	mar. 26/09	mer. 27/09	jeu. 28/09	ven. 29/09
Entrée	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Feuilleté au fromage	Salade verte 	Salade coleslaw
Plat	Quenelles natures bio  Sauce financière Riz pilaf bio    Petits pois bio 	Tortellinis ricotta épinards	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Haricots plats persillés  Pommes duchesses	Boulettes de veau Semoule Carottes sautées 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution			Omelette aux fines herbes 	Croque fromage	Hachis parmentier 
Fromage	Cantal AOP 	Petit suisse sucré 	Saint Paulin bio 	Mini cabrette bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Fruit de saison bio   	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio   	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé bio  

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Indication Géographique Protégée  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable