

Semaine du 30 août au 4 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves bio sauce vinaigrette Raviolis aux épinards ricotta et à la tomates mozzarella bio Crème dessert vanille ou chocolat bio Salade de fruits bio	Concombres sauce vinaigrette Bœuf sauce tomate Crozets Emmental bio Compote pommes bio	Feuilleté aux fromages Filet de colin au citron Purée de légumes bio Yaourt nature bio Raisin blanc
	Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coque, lactose, moutarde, gluten	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, lactose, gluten, α-galactose,	Présence d'allergènes : Sulfites, soja, lactose, gluten, fruits à coques, poissons et dérivés

Semaine du 07 au 11 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tomates et dés de feta sauce basilic Pilon de poulet grillé Pommes de terre sautées Ortolan bio Prune	Pâté de campagne bio ou jambon cuit Rôti de bœuf Ratatouille Yaourt bio brassé aux fruits Raisin noir	Crudités de saison et rondelé bio Œuf poché Gnocchis poêlés Comté Aop Sorbet aux fruits bio	Pois chiches bio en salade Filet de hoki meunière Haricots verts bio persillés Yaourt à boire bio Salade de melons et pastèques
Présence d'allergènes : soja, sulfites, lactose,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coque, α-galactose,	Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coque, lactose, œufs,	Présence d'allergènes : Sulfites, soja, lactose, fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée // viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 14 au 18 septembre

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Feuilles de chêne sauce vinaigrette		Crudités de saison et vache qui rit bio		Haricots verts bio sauce vinaigrette		Panier aux deux fromages bio	
Rôti de porc bio		Saucisse végétale		Sauté de veau sauce forestière		Cœur de merlu au curry	
Mélange haricots verts, petits pois et brocolis		Purée de Pommes de terre		Riz bio pilaf		Courgettes sautées	
Ortolan bio		Crème dessert chocolat ou vanille		Petit suisse aux fruits		Babybel bio	
Tarte aux pommes bio		Compote pomme banane bio		Raisin chasselas		Prune	
Présence d'allergènes : sulfites, lactose, gluten, α-galactose, moutarde, fruits à coque, soja		Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, lactose,		Présence d'allergènes : sulfites, lactose, α-galactose, soja, moutarde		Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, lactose, soja, fruits à coque,	

Semaine du 21 au 25 septembre

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Tomates mozzarella à l'huile d'olive et au basilic		Taboulé		Batavia mimosa sauce vinaigrette		Concombres bio sauce vinaigrette	
Sauté de bœuf bio aux olives		Sauté de dinde au curcuma		Lasagnes végétariennes façon bolognaise		Colin façon béarnaise	
Coquillettes bio		Poêlée de légumes de saison automnale		Crème dessert chocolat ou vanille bio		Ratatouille	
Camembert bio		Yaourts bio brassé nature		Salade de fruits bio		Leerdammer	
Compote pomme vanille bio		Melon ou pastèque				Paris Brest	
Présence d'allergènes : sulfites, lactose, gluten, α-galactose, fruits à coque, soja		Présence d'allergènes : sulfites, lactose, soja, gluten,		Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, lactose, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose, moutarde, mou	

Viande bovine Française
 Volaille Française
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Indication géographique protégée
 viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 28 septembre au 02 octobre

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade de pommes de terre, œufs durs et tomates		Feuilleté hot dog ou au fromage		Carottes râpées bio sauce vinaigrette		Tomates et concombres en salade	
Cordon bleu végétal		Paupiette de veau		Cassoulet au canard et saucisse de Toulouse		Blanquette de saumon	
Riste aubergines, tomates et olives		Gratin de courgettes		Le Montagnard		Wedges au paprika	
Babybel		Yaourt bio brassé à la fraise		Poire au sirop		Buchette chèvre	
Poire williams		Pomme Royal gala				Mousse au chocolat bio	
Présence d'allergènes : gluten, sulfites, lactose, fruits à coques, soja		Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coque, lactose, soja, α-galactose,		Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, moutarde, α-galactose		Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose, moutarde,	

C'est la Rentrée !

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée // viande porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers