

Déjeuner

mar. 01/09

jeu. 03/09

ven. 04/09

Entrée

Betteraves persillées bio



Feuilleté au fromage

Salade de maïs



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Penne bio



Bouchée blé épinards
Carottes sautées



Batonnets de poisson pané



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales

Escalope de volaille panée

Fromage

Petit suisse sucré



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental



Dessert

Compote de pommes bio



Crème dessert praliné



Fruit de saison HVE



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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
 : Certification environnementale niveau 2
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Pêche Durable
 : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 07/09

mar. 08/09
MENU ESTIVAL

jeu. 10/09

ven. 11/09

Entrée

Salade de tomate bio



Salade coleslaw

Oeuf dur



Salade de lentilles aux échalotes

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Haricots verts bio



Rôti de boeuf bio



Taboulé

Gnocchis de pommes de terre aux 3 fromages

Calamars à la romaine
Brocolis sautés

Plat de substitution

Nugget's de blé

Galette pois blé

Cordon bleu de dinde



Fromage

Cantal AOP à la coupe



Saint moret



Edam bio



Vache qui rit



Dessert

Yaourt aromatisé



Fruit de saison HVE



Liégeois vanille



Fruit de saison HVE



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Commerce équitable
 : Haute Valeur Environnementale
 : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 14/09	mar. 15/09	jeu. 17/09	ven. 18/09
Entrée	Pastèque 	Salade de tomate vinaigrette 	Salade verte mélangée bio  	Saucisson
Plat	Cordon bleu de dinde  Petits pois carottes	Rôti de porc LR   Sauce charcutière Purée crécy bio 	Gratin de coquillettes bio  Sauce napolitaine Emmental rapé bio  	Paupiette de saumon Sauce arlequin Chou fleur 
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Filet de colin  Sauce à l'oseille		Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Mousse au chocolat  	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

 : Haute Valeur Environnementale
  : Viandes de France
  : Pêche Durable
  : Produit issu de l'agriculture biologique
  : Origine France
  : Commerce équitable
  : Label Rouge
  : Certification environnementale niveau 2
  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 21/09	mar. 22/09	jeu. 24/09	ven. 25/09
Entrée	Betteraves persillées bio  	Tarte au fromage	Salade de pois chiche au fromage blanc	Salade de tomate HVE  
Plat	Quenelle nature bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Chipolata EBE  Carottes jeunes	Crispy d'or Pommes noisettes	Parmentier de poisson au potiron 
Plat de substitution		Filet de Hoki Sauce paprika		Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Edam	Saint nectaire 
Dessert	Compote pomme banane bio 	Fruit de saison HVE 	Chou à la crème vanille	Flan chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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  : Produit labélisé EGALIM  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche
Durable  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée