

## Déjeuner

	lun. 01/09	mar. 02/09	mer. 03/09	jeu. 04/09	ven. 05/09
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de maïs
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate Penne bio 	Jambon blanc LR  Purée de pommes de terre	Lasagnes de bœuf	Galette pois blé Carottes sautées 	Batonnets de colin  Ratatouille
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales	Filet de colin  Sauce moutarde	Lasagnes ricotta épinards	Escalope de volaille panée	
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Petit suisse 
<b>Dessert</b>	Compote de pommes bio  	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Crème dessert chocolat bio  	Banane 

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  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Certification  
environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique

## Déjeuner

	lun. 08/09	mar. 09/09	mer. 10/09	jeu. 11/09	ven. 12/09
<b>Entrée</b>	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade coleslaw	Melon 	Oeuf dur 	Taboulé
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio Haricots verts bio 	Saucisses knack Petits pois carottes	Haut de cuisse de poulet rôti Riz valencienne bio  	Coquillettes Sauce napolitaine	Filet de colin meunière  Courgettes sautées
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de blé	Galette pois blé	Cubes de Colin  Aux épices	Thon à la catalane	Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe  	Edam bio  	Gouda bio  	Yaourt nature bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé bio  	Compote pomme abricot 	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison 

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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 15/09	mar. 16/09	mer. 17/09	jeu. 18/09	ven. 19/09
<b>Entrée</b>	Mortadelle Cornichon	Betteraves bio  	Salade de tomate bio vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Cordon bleu de dinde  Purée de patates douces	Rôti de porc bio   Macaroni bio 	Sauté de dinde Sauce provençale Riz basmati	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce citron Chou fleur 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 	Filet de colin  Sauce vierge	Filet de colin  Sauce provençale	Filet de poulet  Sauce crème	
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	Madeleine

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.

 : Origine France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  :

Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

	lun. 22/09	mar. 23/09	mer. 24/09	jeu. 25/09	ven. 26/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Oeuf dur 	Salade de pois chiches	Salade de tomate HVE 
<b>Plat</b>	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio 	Chipolata LR  Carottes jeunes	Farce carbonara Tortillons bio 	Boulettes d'agneau Semoule	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Filet de colin  Sauce au paprika	Thon à la catalane	Boulettes végétales	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Petit suisse sucré 	Vache qui rit bio 
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Chou à la crème vanille	Flan bio au 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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Label Rouge : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France

