

Déjeuner

	lun. 01/09	mar. 02/09	mer. 03/09	jeu. 04/09	ven. 05/09
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de maïs
Plat	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
Plat de substitution	Boulettes végétales	Filet de colin  Sauce moutarde	Lasagnes ricotta épinards		Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Petit suisse 
Dessert	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
Entrée	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade coleslaw	Melon 	Oeuf dur 	Taboulé
Plat	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
Plat de substitution	Nugget's de blé	Galette pois blé	Cubes de Colin Aux épices	Thon à la catalane	Cordon bleu de dinde
Fromage	Cantal à la coupe 	Edam bio 	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Saint nectaire
Dessert	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 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 15/09	mar. 16/09	mer. 17/09	jeu. 18/09	ven. 19/09
Entrée	Mortadelle Cornichon	Betteraves bio  	Salade de tomate bio vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Rillettes de thon
Plat	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 
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Filet de colin  Sauce vierge	Filet de colin  Sauce provençale		Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Rondelé nature 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc nature 
Dessert	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
Entrée	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Oeuf dur 	Salade de pois chiches	Salade de tomate HVE
Plat	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio 	Chipolata LR Carottes jeunes 	Farce carbonara Tortillons bio 	Boulettes d'agneau Semoule	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Filet de colin Sauce au paprika	Thon à la catalane	Boulettes végétales	Hachis parmentier
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Petit suisse sucré 	Vache qui rit bio
Dessert	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