

Déjeuner

	lun. 04/09	mar. 05/09	mer. 06/09	jeu. 07/09	ven. 08/09
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomate 	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Pâté de foie Cornichon
Plat	Boulettes de boeuf Sauce tomate Papillons bio 	Jambon blanc Purée de pommes de terre bio 	Lasagnes 	Tajine de légumes bio Semoule aux pois chiches bio 	Batonnets de colin Courgettes sautées à la provençale
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 à la coupe 	Rondelé nature bio 	Taleggio AOP
Dessert	Galette bretonne	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Crêpe nature Miel	Fruit de saison

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 	Céleri rémoulade	Nem à la volaille	Pastèque
Plat	Tortilla de pommes de terre Carottes sautées bio 	Gratin de coquillettes bio au fromage 	Saucisses knack Lentilles bio cuisinées 	Riz cantonnais	Thon à la catalane Ebly pilaf
Plat de substitution			Feuilleté de poisson au beurre blanc	Riz cantonnais s/jambon	Sauce bolognaise
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Bûchette de chèvre à la coupe		Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Glace - Mister freeze	Fruit de saison HVE

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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale






Déjeuner

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









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  : Indication Géographique Protégée  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : Appellation

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 bio 	Salade coleslaw
Plat	Quenelles natures bio  Sauce financière Riz bio   	Tortellinis ricotta épinards	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Haricots plats persillés 	Boulettes de veau Semoule	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 

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