



































































































	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 22 au 26 septembre	qualité
LUNDI	<u>Apéritif de la rentrée</u> Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Mimolette Mousse au chocolat	  	 Betteraves aux pommes Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille	   	 Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc	   	Petite salade d'automne Porc Goulsch Duo carottes & pois Petit-suisse Tarte aux pommes	   
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins	   	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Fruit frais de saison	    	 Rémoulade de courgettes Cari de légumineuses Boullgour Gouda Fruit frais de saison	    	Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	    
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison	    	Melon Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes	    	Pastèque Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Poire caramélisée au miel	    	Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Yaourt nature sucré	    
JEUDI	 Tomates au basilic Rôti de boeuf Frites Saint Nectaire Fromage blanc	    	Batavia-graines de courges Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef	    	 Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture	    	 Menu des enfants	
VENDREDI	 Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison	    	 Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison	    	Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison	    	 Lentilles à la Grecque Omelette Espagnole Salade mêlée Emmental Salade de fruits	    

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



VG



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUITS DE MER	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PEANUT CELERY	AMANDE	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Mimolette Glace	X		X				X X X									
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Camembert Moelleux aux raisins	X		X				X X X				X					
MERCREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour au lait de coco Courgettes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison	X			X			X				X					
JEUDI	Tomates au basilic Rôti de bœuf Pommes noisette Saint Nectaire Fromage blanc	X		X				X X X				X					
VENREDI	Iceberg mimosa Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison	X		X				X				X					

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PEANUT CELÉRIE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Betteraves aux pommes Quiche aux légumes Salade verte Saint Paulin Yaourt à la vanille	X		X				X X X				X X				
MARDI	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf à la Normande Carottes rôties Emmental Fruit frais de saison			X				X				X				
MERCREDI	Melon Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes	X					X	X					X			
JEUDI	Batavia-graines de courges Poisson du jour aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef	X X			X			X X X				X				
VENREDI	Pastèque Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison	X		X				X								

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIÈRE	FRUITS DE MER PÊCHE	NOIX DE CAJOU	PEANUT BUTTER	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Brie Fromage blanc							X X X				X				
MARDI	Rémoulade de courgettes Cari de légumineuses Boulgour Gouda Fruit frais de saison	X		X				X				X				
MERCREDI	Pastèque Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Poire caramélisée au miel	X						X X				X				
JEUDI	Salade fromagère Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture	X X						X X X				X				
VENREDI	Carottes râpées au sésame Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison				X			X X				X	X			

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE	FRUITES	ŒUF	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Petite salade d'automne Porc Goulasch Duo carottes & pois Petit-suisse Tarte aux pommes	X		X				X		X						
MARDI	Iceberg maïs-croûtons Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	X			X			X				X				
MERCREDI	Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Yaourt nature sucré	X						X								
JEUDI	MENU DES ENFANTS															
VENREDI	Lentilles à la Grecque Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Emmental Salade de fruits	X						X X X				X				