

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  	Feuilleté au fromage	Salade de maïs
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate Penne bio 	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Lasagnes de bœuf	Galette pois blé Carottes sautées  Boullgour pilaf	Batonnets de poisson pané  Ratatouille Riz pilaf
<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 bio 	Yaourt aromatisé bio  	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 

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  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée

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



Semoule bio



Saucisses knack  
Petits pois carottes

Haut de cuisse de poulet rôti



Riz valencienne

Coquillettes  
Sauce napolitaine

Filet de colin meunière



Courgettes sautées  
Polenta

Plat de substitution

Nugget's de blé

Galette pois blé

Cubes de Colin



Aux épices

Cordon bleu de dinde



Fromage

Cantal à la coupe



Edam bio



Gouda bio



Yaourt nature bio



Saint nectaïre



Dessert

Eclair au chocolat

Yaourt aromatisé bio



Compote pomme abricot bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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

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 vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Cordon bleu de dinde  Purée de patates douces	Rôti de porc bio   Macaroni bio  Carottes sautées bio 	Sauté de dinde Sauce provençale Riz basmati Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce citron Chou fleur  Pommes vapeur 
<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 bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 

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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée



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 vinaigrette 
<b>Plat</b>	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz pilaf bio  Haricots verts bio 	Chipolata LR  Carottes jeunes Lentilles cuisinées 	Farce carbonara Tortillons	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	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 bio 	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.

