




























Déjeuner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09
Entrée	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Salade verte 	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio  Papillons bio 	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Lasagnes de bœuf	Galette pois blé Carottes sautées  Boulgour pilaf	Batonnets de poisson pané Ratatouille Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales	Omelette nature 	Lasagnes ricotta épinards		Nugget's de blé
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio  
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Purée pomme poire 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  : Fruits et légumes de saison Protégée  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine

Déjeuner

	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09
Entrée	Melon	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	Cuisse de poulet  Riz safrané	Cordon bleu de dinde  Pommes campagnardes	Saucisses knack Lentilles Carottes jeunes	Coquillettes bio  Sauce Napolitaine bio  Haricots verts bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées Polenta
Plat de substitution	Filet de colin 	Nugget's de poisson	Boulettes végétales		Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Camembert bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio  	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio  	Yaourt vanille 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.

 : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves bio 	Salade de tomate 	Mini nems aux légumes	Rillettes de thon
Plat	Nugget's de filet de poulet Haricots verts Semoule 	Rôti de porc bio Purée de pommes de terre bio Carottes sautées bio 	Boulettes de dinde Sauce curry Macaronis Brocolis sautés	Riz aux petits légumes Courgettes sautées	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur Pommes vapeur
Plat de substitution	Nugget's de blé	Filet de colin Sauce tomate 	Boulettes végétales	Filet de poulet Sauce crème 	
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Yaourt citron fraise bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Flan vanille caramel 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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Fruits et légumes de saison :

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09
Entrée	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Pizza royale	Pâté de foie 	Melon jaune
Plat	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio    Petits pois bio 	Raviolis au bœuf	Chipolatas grillées Carottes jeunes Lentilles	Steak haché de boeuf  Coquillettes Haricots verts 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Croque fromage	Galette de soja	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Gâteau anniversaire	Crème dessert vanille 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  : Indication Géographique Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée