

Déjeuner

mar. 01/09

mer. 02/09

jeu. 03/09

ven. 04/09

Entrée

Betteraves persillées bio



Macédoine de légumes



Feuilleté au fromage



Salade de maïs

Plat

Boulette de bœuf bio



Sauce tomate bio



Penne bio



Courgettes sautées bio



Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Filet de Hoki
Sauce moutarde

Saint Paulin bio



Bouchée blé épinards
Carottes sautées



Boulgour pilaf

Batonnets de poisson pané



Ratatouille
Riz pilaf

Plat de substitution

Boulettes végétales

Fruit de saison bio



Escalope de volaille panée

Fromage

Petit suisse sucré



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental bio



Dessert

Compote de pommes bio



Crème dessert praliné



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



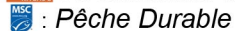
: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 07/09	mar. 08/09 MENU ESTIVAL	mer. 09/09	jeu. 10/09	ven. 11/09
Entrée	Salade de tomate bio  	Salade coleslaw	Melon HVE 	Oeuf dur 	Salade de lentilles aux échalotes
Plat	Nugget's de filet de poulet bio  Haricots verts bio  Macaroni bio 	Rôti de boeuf bio  Taboulé	Paupiette de dinde Sauce normande Polenta Poêlée paysanne Quenelles natures Sauce tomate	Gnocchis de pommes de terre aux 3 fromages	Calamars à la romaine Brocolis sautés Ebly pilaf 
Plat de substitution	Nugget's de blé	Galette pois blé	Camembert bio à la coupe  		Cordon bleu de dinde 
Fromage	Cantal AOP à la coupe  	Saint moret bio  	Purée pomme abricot bio 	Edam bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 		Liégeois vanille  	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  : Appellation d'Origine Protégée  : Commerce équitable  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 14/09	mar. 15/09	mer. 16/09	jeu. 17/09	ven. 18/09
Entrée	Pastèque 	Salade de tomate bio 	Céleri rémoulade 	Salade verte mélangée bio 	Saucisson
Plat	Cordon bleu de dinde Petits pois carottes	Rôti de porc LR Sauce charcutière Purée crêcy Haricots beurre 	Filet de colin Sauce vierge Riz basmati Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Gratin de coquillettes bio Sauce napolitaine Emmental rapé bio 	Paupiette de saumon Sauce arlequin Chou fleur Pommes vapeur
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce à l'oseille	Burger de boeuf Sauce tomate		Filet de poulet Sauce crème
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat bio 	Madeleine bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze

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.

: Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Certification
environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 21/09

mar. 22/09

mer. 23/09

jeu. 24/09

ven. 25/09

Entrée

Betteraves persillées bio



Tarte au fromage

Duo de melon et pâstèque

Salade de pois chiche au fromage blanc

Salade de tomate bio vinaigrette



Plat

Quenelle nature bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Brocolis sautés bio



Chipolata EBE



Carottes jeunes
Lentilles cuisinées



Farce carbonara



Tortillons

Filet de colin



Sauce tomate

Gouda bio



Crispy d'or
Pommes noisettes
Courgettes sautées



Parmentier de poisson au potiron



Plat de substitution

Filet de Hoki
Sauce paprika

Fruit de saison bio



Hachis parmentier



Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Dessert

Compote pomme banane 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



: Origine France



: Produit labélisé EGALIM



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Viandes de France



:

Appellation d'Origine Protégée