




	lundi 3 septembre	mardi 4 septembre	jeudi 6 septembre	vendredi 7 septembre
Entrée	Salade piémontaise	pastèque BIO	Concombre sauce bulgare BIO	Œufs durs mayo
Viande/Poisson	Aiguillette de poulet au jus	Coquillettes au saumon	Steack haché au jus	Calamar à l'armoricaine
Légumes/Féculents	Ratatouille / Penne BIO	***	Haricots verts persillés / Riz BIO	Purée de céleri / pomme vapeur persillées
Laitage	Edam	Fromage de chèvre	Coulommiers	Fraidou
Dessert	Fruit frais	Compote pomme pruneau	Fruit frais	Gâteau au chocolat

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Entrée	Salade de riz composé	Carottes râpées	Taboulé	Salade verte
Viande/Poisson	Poisson pané	Sauté bœuf paprika	Haché de veau au jus 	Filet de merlu provençale
Légumes/Féculents	Epinards béchamel BIO	Penne BIO Gratin de courgettes	petits pois / Cote de blette sauce	Riz créole BIO / Ratatouille
Laitage	Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Edam
Dessert	Lacté vanille	Cocktail de fruits	fruit frais BIO	Compote pomme abricot

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Entrée	Tomate vinaigrette BIO	Betteraves vinaigrette	macédoine mayonnaise	Rillettes de thon
Viande/Poisson	Omelette au fromage	Saucisse de toulouse	Lasagnes	Pavé de hoki sauce citron
Légumes/Féculents	Petits pois au jus / Semoule BIO	Purée de céleri / Purée de pomme de terre	Salade verte	Carottes persillées BIO / Polenta BIO
Laitage	Petit contentin	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	rondelé
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit frais	Fruit frais	Moeux aux pommes 

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs



	lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO	Cake chèvre épinards	Tomate basilic
Viande/Poisson	Sauté de porc au caramel	hachis parmentier	Sauté de bœuf moutarde	Pavé de colin sauce armoriquaine
Légumes/Féculents	Riz / Tomates provençales	Salade verte BIO	Haricots verts BIO / Gratin dauphinois	Poelée carottes et pomme de terre
Laitage	Brie	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Saint nectaire
Dessert	Fruit frais	Mousse chocolat	fruit frais BIO	Lacté vanille

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs



	lundi 1 octobre	mardi 2 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Entrée	Tarte au fromage	Coleslaw BIO	Pastèque	Terrine de légumes
Viande/Poisson	Steack haché au jus	Rougail saucisse	Sauté de dinde au curry	Filet de merlu sauce persane
Légumes/Féculents	Pomme rosties / haricots beurre	Purée de pomme de terre BIO / Tian de légumes	Penne BIO / Courgettes sautées	Carottes persillées BIO / Polenta BIO
Laitage	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit frais	Compote pomme pruneau	Flan caramel	Moelleux aux poires

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.