











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 bio 	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio  Papillons bio 	Jambon blanc  Purée de pommes de terre	Lasagnes de bœuf	Galette pois blé Carottes sautées 	Batonnets de colin  Ratatouille
Plat de substitution	Boulettes végétales	Omelette nature 	Lasagnes ricotta épinards	Nugget's de blé	
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental	Saint paulin	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc nature 
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé bio  	Purée de poire 	Fruit de saison 























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  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine
 : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable












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 bio au jus 	Coquillettes bio  Sauce Napolitaine bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées
Plat de substitution	Filet de colin 	Nugget's de poisson	Boulettes végétales		Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret 	Camembert à la coupe 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison HVE 	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé 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  : Haute Valeur Environnementale  : 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 bio 	Mini nems aux légumes	Rillettes de thon
Plat	Nugget's de filet de poulet Haricots verts 	Rôti de porc bio Purée de pommes de terre bio 	Boulettes de dinde Sauce au curry Macaroni bio 	Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur
Plat de substitution	Nugget's de blé	Filet de colin Sauce tomate	Boulettes végétales		Filet de poulet
Fromage	Le carré Président	Petit suisse sucré 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Yaourt citron fraise bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flamby

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	Paté de foie	Melon jaune
Plat	Quenelle nature bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio    	Raviolis au bœuf	Chipolatas grillées Carottes jeunes bio 	Steak haché de boeuf  Coquillettes	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	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison 	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  : Pêche Durable  : Appellation

d'Origine Protégée

