









Déjeuner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Salade verte bio 	Macédoine de légumes	Salade de maïs
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales	Omelette nature 	Lasagnes ricotta épinards		Nugget's de blé
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental	Saint paulin	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Melon	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur bio  	Taboulé
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin 	Nugget's de poisson	Boulettes végétales		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe  	Saint moret 	Camembert à la coupe 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Betteraves bio 	Salade de tomate bio 	Mini nems aux légumes	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	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 
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de blé	Filet de colin  Sauce tomate	Boulettes végétales		Filet de poulet 
<b>Fromage</b>	Le carré Président	Petit suisse sucré 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP 
<b>Dessert</b>	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 :



Déjeuner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Pizza royale	Paté de foie	Melon jaune
<b>Plat</b>	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 
<b>Plat de substitution</b>		Raviolis ricotta épinards	Croque fromage	Galette de soja	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Gouda	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
<b>Dessert</b>	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

