CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	jeu. 02/09	ven. 03/09
Entrée	Rillettes de thon	Oeuf dur bio
Plat	Raviolis aux épinards bio Emmental rapé bio	Aioli de colin Courgettes du pays, carottes et pommes de terre vapeur bio
Plat de substitution		Oeuf dur
Fromage	Yaourt nature bio	Emmental bio à la coupe
Dessert	Menelik	Mousse au chocolat bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Pêche Durable*

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 06/09	mar. 07/09	jeu. 09/09	ven. 10/09
Entrée	Jus d'orange frais bio	Carottes râpées bio	Melon bio	Pâté de foie bio
Plat	Jambon blanc LR Pommes campagnardes bio	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate bio Papillons bio Emmental rapé bio	Tajine de légumes bio Semoule aux pois chiches bio	Batonnets de colin Flan de courgettes du pays bio
Plat de substitution	Quiche chèvre tomate	Boulettes de sarrasin et lentilles		Omelette nature
Fromage	Camembert bio	Yaourt nature bio	Chanteneige bio	Bûchette de chèvre bio
Dessert	Compote de pêche bio	Fruit de saison bio	Crêpe nature Miel	Fruit de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Label Rouge* : *Origine France* : *Fruits et légumes de saison* : *Pêche Durable*

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 13/09	mar. 14/09	jeu. 16/09	ven. 17/09
Entrée	Bruschetta à l'emmental bio	Salade de pâtes bio	Salade de tomate bio	Macédoine de légumes bio
Plat	Omelette bio nature Riz basmati bio Ratatouille	Sauté de volaille bio Sauce tomate bio Carottes sautées bio	Hachis parmentier bio	Filet de lieu frais Sauce niçoise Polenta bio
Plat de substitution		Aiguillettes de blé, carottes	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Tian de potiron (polenta, purée de potiron)
Fromage	Camembert bio	Yaourt nature bio	Edam bio à la coupe	Petite tomme bio à la coupe
Dessert	Liégeois chocolat bio	Salade de fruit de saison bio Menthe fraiche	Yaourt aux fruits mixés bio	Fruit de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Fruits et légumes de saison* : *Viandes de France*

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 20/09	mar. 21/09	jeu. 23/09	ven. 24/09
Entrée	Salade de tomate bio	Betteraves bio	Carottes râpées bio	Croisillon à l'emmental
Plat	Rôti de porc bio Epinards bio	Haricots rouges bio façon chili Macaroni bio Emmental rapé bio	Couscous au poulet bio Semoule bio	Filet de saumon Brocolis sautés bio
Plat de substitution	Falafels Sauce curry		Couscous de poisson	Blanquette de dinde
Fromage	Saint moret bio	Yaourt nature bio	Tomme blanche bio à la coupe	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Moelleux au chocolat bio	Duo de fruits de saison bio	Ananas frais bio	Compote pomme abricot bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Fait sur place* : *Viandes de France* : *Pêche Durable*

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 27/09	mar. 28/09	jeu. 30/09
Entrée	Oeuf dur bio	Salade de tomate bio	Salade verte mélangée bio Maïs bio Emmental bio
Plat	Quenelles natures bio Sauce aurore bio Riz bio	Lasagnes bolognaise bio	Hamburger bio maison Pommes campagnardes bio
Plat de substitution		Lasagnes aux légumes provençaux	Croque fromage
Fromage	Brie bio à la coupe	Saint paulin à la coupe bio	
Dessert	Fruit de saison bio	Fromage blanc bio Miel	Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Fruits et légumes de saison* : *Viandes de France*