

Déjeuner

lun. 04/09

mar. 05/09

jeu. 07/09

ven. 08/09

Entrée

Carottes râpées bio  


Salade de tomate bio  
 

Oeuf dur  


Mousse de foie bio  


Plat

Boulettes de bœuf bio  
   
Sauce tomate bio  
  
Papillons bio  


Jambon blanc  
  
Purée de pommes de terre bio  


Tajine de légumes bio  
  
Semoule aux pois chiches bio  


Batonnets de colin  
  
Courgettes sautées bio  
  
à la provençale

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin  
  
Sauce crème

Fromage

Yaourt nature bio  
 

Petit suisse sucré  


Rondelé nature bio  


Taleggio AOP  


Dessert

Galette bretonne 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.  
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  : Viandes de France  : Origine France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  :

Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 11/09

mar. 12/09

jeu. 14/09

ven. 15/09

Entrée

Salade de tomate bio



Salade de haricots verts bio



Mini nem

Céleri rémoulade

Plat

Tortilla de pommes de terre  
Carottes sautées bio



Gratin de coquillettes bio au fromage



Riz cantonnais

Thon à la catalane  
Ebly bio



Plat de substitution

Riz cantonnais s/jambon

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Saint nectaire



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



Glace - Mister freeze

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.  
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 : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

lun. 18/09

mar. 19/09

jeu. 21/09

ven. 22/09

Entrée

Oeuf dur bio



Salade de maïs bio



Betteraves bio



Macédoine de légumes bio



Plat

Curry à l'indienne bio

Chili con carne bio



Rôti de porc bio



Filet de colin pané



Riz pilaf bio



Purée de pommes de terre bio



Haricots verts bio persillés



Plat de substitution

Thon à la catalane

Cubes de Colin



Aux épices

Fromage

Fromage blanc bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Rondelé nature bio



Dessert

Madeleine bio



Purée pomme abricot bio



Yaourt aromatisé 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.  
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 
 : Pêche Durable 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 25/09	mar. 26/09	jeu. 28/09	ven. 29/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate 	Salade verte bio 	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Quenelles natures bio  Sauce financière Riz pilaf bio   	Tortellinis ricotta épinards	Boulettes de veau Semoule bio 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>			Croque fromage	
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Petit suisse sucré 	Mini cabrette bio  	Vache qui rit bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio   	Purée pomme fraise bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 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.  
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  : Indication Géographique Protégée  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable