

Déjeuner

lun. 01/09

mar. 02/09

jeu. 04/09

ven. 05/09

Entrée

Betteraves bio



Salade verte mélangée bio



Bruschetta à l'emmental bio



Salade de maïs bio



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate
Penne bio



Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre bio



Galette pois blé
Carottes sautées bio



Batonnets de poisson pané



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin



Sauce moutarde

Escalope de volaille

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Compote de pommes bio



Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison 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 : Viandes de France : Label Rouge : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 08/09

mar. 09/09

jeu. 11/09

ven. 12/09

Entrée

Salade de tomate bio



Pastèque bio



Oeuf dur bio



Feuilleté aux légumes bio



Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Omelette nature



Coquillettes bio



Filet de colin meunière



Haricots verts bio



Petits pois carottes bio



Sauce napolitaine

Courgettes sautées bio



Plat de substitution

Nugget's de blé

Thon à la catalane

Cordon bleu de dinde



Fromage

Cantal à la coupe



Edam bio



Yaourt nature bio



Saint nectaire



Dessert

Eclair au chocolat

Yaourt vanille bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison 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 : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 15/09	mar. 16/09	jeu. 18/09	ven. 19/09
Entrée	Mortadelle bio 	Betteraves bio 	Bruschetta au chèvre bio 	Rillettes de thon
Plat	Cordon bleu bio Purée de patates douces bio 	Rôti de porc bio Macaroni bio 	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de colin Sauce citron Chou fleur bio
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce vierge		Filet de poulet Sauce crème
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine 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 : Pêche Durable : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France

Déjeuner

lun. 22/09

mar. 23/09

jeu. 25/09

ven. 26/09

Entrée

Carottes râpées bio


Croustillant au fromage bio


Salade de pois chiches bio


Salade de tomate bio
 

Plat

Quenelles natures bio

Sauce tomate
Riz pilaf bio


Chipolata LR

Carottes sautées bio


Boulettes d'agneau
Semoule bio


Parmentier de Colin


Plat de substitution

Filet de colin

Sauce au paprika

Boulettes végétales

Hachis parmentier


Fromage

Cantal à la coupe
 

Saint moret bio
 

Yaourt nature bio
 

Vache qui rit bio


Dessert

Compote pomme abricot bio
 

Fruit de saison bio


Chou à la crème vanille

Flan bio au chocolat


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  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Viandes de France