

Déjeuner

lun. 02/09

mar. 03/09

jeu. 05/09

ven. 06/09

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate



Macédoine de légumes

Salade de maïs

Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Papillons bio



Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Galette pois blé  
Carottes sautées



Batonnets de colin



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales

Omelette nature



Nugget's de blé

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental

Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison



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 Protégée : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 09/09

mar. 10/09

jeu. 12/09

ven. 13/09

Entrée

Melon

Saucisson

Oeuf dur bio



Taboulé

Plat

Cuisse de poulet



Riz safrané

Cordon bleu de dinde



Pommes campagnardes

Coquillettes bio



Sauce Napolitaine bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées

Plat de substitution

Filet de colin



Nugget's de poisson

Escalope de volaille panée

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Eclair au chocolat

Fruit de saison HVE



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 
 : 
 : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 16/09

mar. 17/09

jeu. 19/09  
MENU ASIATIQUE

ven. 20/09

Entrée

Céleri rémoulade

Betteraves 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



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

Filet de poulet



Fromage

Le carré Président

Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Yaourt citron fraise bio



Purée pomme fraise bio



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

jeu. 26/09

ven. 27/09

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate



Paté de foie

Melon jaune

Plat

Quenelle nature bio  
Sauce tomate bio



Raviolis au bœuf

Steak haché de bœuf



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Raviolis ricotta épinards

Galette de soja

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Purée pomme abricot bio



Fruit de saison



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