

Déjeuner

mar. 01/09

jeu. 03/09

ven. 04/09

Entrée

Betteraves persillées bio



Feuilleté au fromage

Salade de maïs



Concombre vinaigrette

Plat

Boulette de boeuf bio



Sauce tomate bio



Penne bio



Courgettes sautées bio



Bouchée blé épinards
Carottes sautées



Boulgour pilaf

Batonnets de poisson pané



Ratatouille

Riz pilaf

Plat de substitution

Boulettes végétales

Escalope de volaille panée

Fromage

Petit suisse sucré



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental bio



Dessert

Compote de pommes bio



Crème dessert praliné



Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Purée pomme fraise 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 : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 07/09

mar. 08/09
MENU ESTIVAL

jeu. 10/09

ven. 11/09

Entrée

Salade de tomate bio
 
Concombre vinaigrette

Salade coleslaw
Céleri rémoulade


Oeuf dur


Salade de lentilles aux échalotes
Salade de tomate HVE
 

Plat

Nugget's de filet de poulet bio

Haricots verts bio

Macaroni bio


Rôti de bœuf bio

Taboulé

Gnocchis de pommes de terre aux 3 fromages

Calamars à la romaine
Brocolis sautés
Ebly pilaf


Plat de substitution

Nugget's de blé

Galette pois blé

Cordon bleu de dinde


Fromage

Cantal AOP à la coupe
 

Saint moret bio
 

Edam bio
 

Vache qui rit bio
 

Dessert

Yaourt aromatisé bio
 
Petit suisse aromatisé bio
 

Fruit de saison bio

Compote pomme fraise bio


Liégeois vanille
 

Fruit de saison bio

Purée de pomme 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  : Commerce équitable  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France

Déjeuner

lun. 14/09

mar. 15/09

jeu. 17/09

ven. 18/09

Entrée

Pastèque



Salade de tomate bio



Concombre vinaigrette

Salade verte mélangée bio



Salade de maïs



Saucisson

Plat

Cordon bleu de dinde



Petits pois carottes

Rôti de porc LR



Sauce charcutière

Purée crécy

Haricots beurre



Gratin de coquillettes bio



Sauce napolitaine

Emmental rapé bio



Paupiette de saumon

Sauce arlequin

Chou fleur



Pommes vapeur



Plat de substitution

Filet de colin pané



Filet de colin



Sauce à l'oseille

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Mousse au chocolat bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



Purée pomme fraise bio



Glace - Mister freeze

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.



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



: Certification

environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 21/09	mar. 22/09	jeu. 24/09	ven. 25/09
Entrée	Betteraves persillées bio  	Tarte au fromage	Salade de pois chiche au fromage blanc	Salade de tomate bio vinaigrette 
Plat	Quenelle nature bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio  Brocolis sautés bio 	Chipolata EBE  Carottes jeunes Lentilles cuisinées  	Crispy d'or Pommes noisettes Courgettes sautées 	Parmentier de poisson au potiron 
Plat de substitution		Filet de Hoki Sauce paprika		Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Compote pomme banane 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  : Origine France  : Produit labélisé EGALIM  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Viandes de France  :

Appellation d'Origine Protégée