

Déjeuner

lun. 01/09

mar. 02/09

jeu. 04/09

ven. 05/09

Entrée

Betteraves bio



Salade verte mélangée



Feuilleté au fromage

Salade de maïs

Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate

Penne bio



Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre

Galette pois blé
Carottes sautées



Batonnets de colin



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin



Sauce moutarde

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Petit suisse



Dessert

Compote de pommes bio



Fruit de saison HVE



Crème dessert chocolat bio



Banane



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
 : Haute Valeur Environnementale
 : Certification environnementale niveau 2
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

lun. 08/09

mar. 09/09

jeu. 11/09

ven. 12/09

Entrée

Salade de tomate bio vinaigrette



Salade coleslaw

Oeuf dur



Taboulé

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Haricots verts bio



Saucisses knack
Petits pois carottes

Coquillettes
Sauce napolitaine

Filet de colin meunière



Courgettes sautées

Plat de substitution

Nugget's de blé

Galette pois 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 aromatisé bio



Fruit de saison HVE



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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 15/09

mar. 16/09

jeu. 18/09

ven. 19/09

Entrée

Mortadelle
Cornichon

Betteraves bio



Céleri rémoulade



Rillettes de thon

Plat

Cordon bleu de dinde
Purée de patates douces



Rôti de porc bio



Macaroni bio



Raviolis ricotta épinards

Filet de colin



Sauce citron
Chou fleur



Plat de substitution

Filet de colin pané



Filet de colin



Sauce vierge

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Rondelé nature



Emmental bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Fruit de saison HVE



Purée pomme fraise bio



Banane



Madeleine

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.

 : Origine France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France
 : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

lun. 22/09

mar. 23/09

jeu. 25/09

ven. 26/09

Entrée

Carottes râpées bio



Tarte au fromage

Salade de pois chiches

Salade de tomate HVE



Plat

Quenelles natures bio



Sauce tomate
Riz pilaf bio



Chipolata LR



Carottes jeunes

Boulettes d'agneau
Semoule

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce au paprika

Boulettes végétales

Hachis parmentier



Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Petit suisse sucré



Vache qui rit bio



Dessert

Purée 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 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France

