

	LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENDREDI 06 SEPTEMBRE
<b>Labels Egalim :</b>	<b>Menu BIO</b>		<b>Menu Végétarien</b>		
Produit issu de l'agriculture biologique	Céleris rémoulade	Salade mixte	Macédoine	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées citronnées
Label Rouge	Poulet rôti	Steak au roquefort	Falafels à la tomate	Chipolatas	Blanquette de poisson
Menu végétarien	Haricot vert	Coquillettes	Polenta crémeuse	Purée de pdt	Riz de camargue
Haute valeur environnementale	Fromage blanc	Tomme	Fromage	Fromage	Edam
Appellation d'origine protégée	Gâteau du chef	Flan au caramel	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>	<b>LUNDI 09 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 10 SEPTEMBRE</b>	<b>MERCREDI 11 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 12 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 13 SEPTEMBRE</b>
Produit local	<b>Menu BIO</b>		<b>Menu Végétarien</b>		
Dessert maison	Betterave vinaigrette	<b>C'est La Rentrée</b> Français : conjugaison de crudités *	Feuilleté fromage	Paté de campagne	Brocolis vinaigrette
Viande d'origine France	Escalope de porc Bio	Histoire : volaille d'Henri IV /Nuggets végétal et sa garniture *	Chili cheese nuggets	Curry de porc	Filet de merlu crème basilic
100% fraîcheur	Fondue de poireaux	Chimie : portion de calcium et compote	Purée de légumes vert fromage	Carottes vichy	Haricots verts persillés
Plat du terroir	Vache qui rit		Fromage	Comté	Fromage blanc
Menu végétarien	Crème dessert chocolat bio		Compote de pomme	Fruit	Tarte aux pommes
Menu à thème					
	<b>LUNDI 16 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 17 SEPTEMBRE</b>	<b>MERCREDI 18 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 19 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 20 SEPTEMBRE</b>
	<b>Menu BIO</b>		<b>Menu Végétarien</b>		
	Carottes râpées	Champignons à la grec	Taboulé	Mousse de canard	Quiche poireaux
	Omelette Fromage	Roti de porc	Emincé Végé	Fricassée de volaille	Fish and ships
	Ratatouille	Cotes de blettes en gratin	Blé	Pomme de terre vapeur	Flageolet à la crème
	Gouda	Brie AOP	Yaourt lait de vache	Fromage de chevre	Tartare nature
	Yaourt brassé vanille bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert
	<b>LUNDI 23 SEPTEMBRE</b>	<b>MARDI 24 SEPTEMBRE</b>	<b>MERCREDI 25 SEPTEMBRE</b>	<b>JEUDI 26 SEPTEMBRE</b>	<b>VENDREDI 27 SEPTEMBRE</b>
	<b>Menu BIO</b>		<b>Menu veggie/BIO</b>		
	Salade de blé mais	Choux rouge	Carottes rapé sauce fromage blanc	Salade verte croutons	Salade de pâtes
	Boulette de bœuf sauce tomate /championons	Rôti de veau	Mijoté de riz/petits pois/fèves et légumes façon créole	Palette de porc à la provençale	Dos de colin
	Courgettes sautées	Penne	Gouda	Potiron gratiné	Haricots plats
	Camembert	St nectaire	Fruit Bio	Edam	Emmental
	Fruit Bio	Flan pâtissier		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits mixés
	<b>LUNDI 30 SEPTEMBRE</b>				
	Tomate mozza basilic				
	Escalope de poulet à la crème championons				
	Riz				
	Tomme Aop				
	Fruit				

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.