

# MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

C'est parti pour une nouvelle année !

RENTREÉ SCOLAIRE 2021-2022

LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE végétarien	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Dahl de lentilles Yaourt bio <b>L</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Boulettes de bœuf Frites Croc lait bio <b>L</b> Compote	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Blanquette de la mer <b>PMCL</b> Riz Flan <b>L</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Sauté de dinde au massalé <b>L</b> Légumes sautés du potager et pommes de terre Lait fraise <b>L</b>
LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE végétarien	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
Pizza au fromage <b>SSLOGC</b> Poulet rôti Légumes sautés du potager <b>R</b> Comté AOP <b>L</b> Fruit	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Brandade de poissons <b>PMCL</b> Yaourt bio <b>L</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Lasagnes de légumes du potager <b>LG</b> Tomme catalane AOP <b>L</b> Eclair au chocolat <b>SSLOGC</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Boulettes de bœuf en sauce tomate <b>SSC</b> Pâtes <b>G</b> Reblochon AOP <b>L</b> Compote
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE végétarien
Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Quenelles sauce aurore <b>SSLOGC</b> Riz Fromage blanc bio <b>L</b>	Feuilleté au fromage <b>SSLOGCM</b> Œuf dur épinard croustons <b>OLG</b> Brie paysan bio <b>L</b> Fruit	Tartine de sardines <b>GL</b> Beignets de calamar à la romaine <b>SSLOGCC</b> Courgettes sautées du potager <b>R</b> Saint moret bio <b>L</b> Fruit	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Couscous aux légumes du potager <b>G</b> Mousse au chocolat <b>L</b>
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE végétarien	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Poisson beurre blanc <b>PMCL</b> Petit pois carottes Cantal AOP <b>L</b> Tarte aux pommes <b>GOLC SSA</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Bœuf carottes Pâtes au fromage râpé <b>GL</b> Yaourt bio <b>L</b>	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Omelette de pommes de terre <b>OL</b> Brie de Meaux AOP <b>L</b> Compote	Crudités du potager <b>M</b> <b>R</b> Saucisse de porc Lentilles Emmental bio <b>L</b> Compote

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

**Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.**

- Œufs <b>O</b>	- Poissons <b>P</b>	- Fruits à coque <b>C</b>
- Lait <b>L</b>	- Graines de sésame <b>S</b>	- Céréales contenant du gluten <b>G</b>
- Crustacés <b>C</b>	- Soja <b>S</b>	- Céleri <b>C</b>
- Mollusques <b>M</b>	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) <b>A</b>	- Moutarde <b>M</b>
- Lupin <b>L</b>	- arachide <b>A</b>	



## LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC

Appellation

D'origine  
Contrôlée



AOP

Appellation

D'origine  
Protégée



IGP

Indication

Géographique  
Protégée



STG

Spécialité

Traditionnelle  
Garantie



Agriculture

Biologique



Label

Rouge