

Semaine du 2 au 6 septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves bio sauce vinaigrette	Melon jambon cru	Feuilles de chêne et noix sauce fromage bleu	Tomates ou concombres sauce vinaigrette, dés de Feta
Nuggets vegan	Sauté de veau aux olives	Blanquette de dinde	Filet de hoki meunière
Poêlée Lentilles et légumes	Pommes de terre au thym	Gnocchis	Ratatouille
Flan vanille nappé caramel	Ortolan bio	Yaourt nature bio	Petit suisse bio aux fruits
Salade de fruits bio	Compote de pommes	Abricot au sirop	Tarte au citron ou normande bio
<b>Présence d'allergènes :</b> Sulfites, fruits à coques, soja, lentilles, moutarde,	<b>Présence d'allergènes :</b> Soja, α-galactose, sulfites	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, fruits à coques,	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, poissons et dérivés, soja, fruits à coques, sulfites

Semaine du 9 au 13 septembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crudités (carottes, concombres, tomates cerises) et chanteneige bio	Tarte aux légumes du soleil bio	Batavias sauce vinaigrette	Salade de fusillis, tomates cerises, surimi sauce pesto rouge
Bourguignon de bœuf	Rôti de porc bio	Lasagnes bolognaise végétales	Dos de colin
Duo de courgettes sautées	Petits pois bio à la française		Haricots verts bio
Saint Albray	Fromage frais nature bio	Comté Aop	Bûche du pilat
Eclair au choix	Prune	Abricot au sirop façon melba	Raisin muscat
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, α-galactose, fruits	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, α-galactose, œufs,	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, moutarde	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés,

Viande bovine Française / 
 Volaille Française / 
 Pêche durable / 
 Appellation d'origine protégée / 
 Indication géographique protégée / 
 viande de porc française  
 Produit issu de l'agriculture biologique / 
 Label Rouge / 
 Appellation d'origine contrôlée / 
 Elaboré sur place / 
 Fruits et légumes locaux

**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**

à coques,	fruits à coques, soja		sulfites, mollusques et crustacés
<b>Semaine du 16 au 20 septembre</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Iceberg, tomates et olives sauce vinaigrette	Quiche lorraine ou feuilleté aux légumes	Crudité de saison (Carottes, concombre, tomate cerise) et petit Louis bio nature
Emincé de dinde au curry	Tortellinis aux fromages	Paupiette de veau	Pavé de saumon
Purée de patates douces		Poêlée campagnarde	Épinards bio berlinguette
Mini cabrette	Yaourt à boire	Liégeois au choix	Pavé d'affinois
Raisin chasselas	Salade de fruits	Poire Guyot	Tarte au chocolat
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, fruits à coques, moutarde, œufs, fromage de chèvre	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, moutarde, soja	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, lentilles, α-galactose, fruits à coques	<b>Présence d'allergènes :</b> fruits à coques, poissons et dérivés,












<b>Semaine du 23 au 27 septembre</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Céleri rave ou carottes râpées sauce vinaigrette	Concombres ou tomates sauce vinaigrette	Haricots verts ou Haricots beurre mimosa	Pâté de campagne ou rilette, cornichon
Couscous Semoule bio, ses légumes et boulettes végétales	Bœuf bourguignon	Paella au poulet	Saumonette sauce citron
	Duo de carottes		Purée de brocolis à la vache qui rit bio
Emmental bio	Samos	Yaourt aux fruits bio	Ortolan bio
Mousse au chocolat	Tropézienne	Raisin Italia	Melon canari
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, moutarde, soja, céleri	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, fruits à coques, α-galactose, sulfites,	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, œufs sulfites, mollusques et crustacés	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés, sulfites, fruits à coques, soja,

Viande bovine Française / 
 Volaille Française / 
 Pêche durable / 
 Appellation d'origine protégée / 
 Indication géographique protégée / 
 viande de porc française  
 Produit issu de l'agriculture biologique / 
 Label Rouge / 
 Appellation d'origine contrôlée / 
 Élaboré sur place / 
 Fruits et légumes locaux

**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**



Semaine du 30 septembre au 4 octobre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Laitue ou feuilles de chêne rouge sauce bulgare 	Feuilleté aux légumes ou tarte aux poireaux	Œufs bio mimosa et laitue sauce vinaigrette  	Choux fleur ou betteraves bio sauce vinaigrette  
Aiguillette de poulet sauce barbecue 	Alouette de bœuf sauce curry 	Gnocchis poêlés et boulettes végétales sauce tomate 	Moules bio marinières   
Poêlée de légumes rustique 	Gratin de courgettes et pommes de terre 	C'est la rentrée!	Duo de frites patates douces et pommes de terre au paprika 
Galet de la Loire	Gouda bio 		Babybel bio 
Sundae vanille fraise ou caramel 	Poire 	Compote de pomme 	Pomme  
<b>Présence d'allergènes :</b> Sulfites, moutarde, soja, œufs,	<b>Présence d'allergènes :</b> soja, fruits à coques, α-galactose, sulfite	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, œufs, soja,	<b>Présence d'allergènes :</b> mollusques et crustacés, sulfites soja, moutarde

 Viande bovine Française / 
  Volaille Française / 
  Pêche durable / 
  Appellation d'origine protégée / 
  Indication géographique protégée / 
  viande de porc française  
 Produit issu de l'agriculture biologique / 
  Label Rouge / 
  Appellation d'origine contrôlée / 
  Élaboré sur place / 
  Fruits et légumes locaux

**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**