



Champrond
en - Gâtine



MENUS DU 14 AU 25 SEPTEMBRE



ANNEE 2026-2027

Le petit + Pain frais tous les jours 5

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	CP PF 9 SALADE D'ENDIVES CP PF 5 CHIPO DE VOLAILLE PS 6 PUREE DE COURGETTES 6 YAOURT GREC à la fraise	CP PF PT 6 RIZ L'OIGNON et LENTILLES VEGAN 6 FROMAGE au choix FRUITS au choix 6 10 ILE FLOTANTE	CP PF TOMATES vinaigrette PS 11 DOS DE COLIN GRILLE 6 MACEDOINE DE LEGUMES CP PT 6 MOUSSE CITRON	CP PF 6 ESCALOPE DE DINDE à la crème PETITS POIS / CAROTTES 6 DUO 3 POIVRES PRUNE
SEMAINE 2	CP PF 6 CONCOMBRES à la crème VEGAN PS 5.6.10 PANE SARSIN/LENTILLES PS 6 BOUQUETIERE 6 EMMENTAL PS 5.6.10 CHEESECAKE FRAISES	PS 11 SAUMONETTE CP 6 sauce crémeuse 14 au vin blanc PS PT 6 SEMOULE/EPINARD 6 BRIE POIRE	CP PF 6.11 SARDINADE TOMATES CERISE PS 6 STEAK HACHE DE POULET PS 2.6 GRATINE DE LEGUMES COMPOTE à boire	SUPREME DE PAMPLEMOUSSE PS 6 ROTI DE PORC OU PILON DE POULET 6 PUREE DE CAROTTE CP 6 FROMAGE BLANC à l'abricot

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Ceux présents, selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14.

1.Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs 11. Poisson 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfuré (Les allergènes à l'état de trace ne sont pas indiqués)



Qui répond aux
exigences
de la loi EGALIM



Aux gatinettes
de champrond



Le verger
de la rainette



Boucherie
LORIN



MENU VEGETARIEN
(sans viande ni poisson)



MENU POISSON



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PT Préparé à partir de produits secs/ tempérés



Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !



JOURNÉE DU PATRIMOINE LE 19 ET 20
SPECTACLES - ATELIERS - VISITES - EXPOSITIONS // ILLIERS - LA LOUPE - THIRONS-GARDAIS...
THEME CETTE ANNEE: LA PHOTOGRAPHIE



RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE



100% VIANDES NON HACHEE
BŒUF/AGNEAU/VEAU/ABATS PREPARATIONS
ET POISSONS >70% DE POISSON P/L >=2

PLATS COMPOSES-PREPARATIONS

ET PRÊTS A CONSOMMER

DE VIANDE/POISSON/FROMAGE/ŒUF

< 70% DU GRAMMAGE RECOMMANDE P/L <= 1

PLATS PRODIGES (viande hachée=20%mg)

PRODUITS LAITIER/FROMAGES >150mg CAL/DE
100 A MOINS 150mg CAL OU DE 100mg ET
MOINS DE 5g LIPIDES

FECULENTS/LEGUMES SECS/CEREALES

> 50% SEULS OU EN MELANGE

GRAISSES AJOUTEES/ENTREES/PRODUITS FRITS
PRODUITS LAITIERS > 15% LIPIDES

> 50% LEGUMES CUIITS SEULS OU EN MELANGE

PRODUITS SUCRES

GLUCIDES SIMPLES >20g PAR PARTION

PRODUITS LAITIERS / DESSERTS <15%LIPIDES

LEGUMES / FRUITS 100% CRUS

LIBRE = NON SOUMIS A FREQUENCE

Haute valeur environnementale
Produit issu de l'exploitation agro-écologie
Niv.2(CE2)

Garantie qualité supérieure

Produit de l'agriculture bio
française et européenne
Sans (huile de palme, arôme artificiel, colorant
conservateur)

Elaboré en France
Indication géographique protégée(IGP)
Appellation origine protégée (AOP)
Pêche durable-MSC
Pauvre en arêtes
Aquaculture-ASC
Produit d'origine européenne
Présence de viande de porc
Production durable
Conserves
Produit de saison
Viande d'origine française
Lait de France
Œufs français

Recettes: Cuisine de AZ & 750g
Illustrations: iStock / Gettyimages