

MENU (semaine du 1^{ER} SEPT AU 2 SEPT 2022)

Lundi	Mardi	Jeudi 1^{ER} SEPT	vendredi 2 SEPT
		<p>ŒUF MAYO</p> <p>BROCHETTE MIXTE</p> <p>POMMES ROSTI</p> <p>FLAN VANILLE <i>(lait bio)</i></p>	<p>TABOULE</p> <p>OMELETTE PAYSANNE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>LIEGEOIS</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2022)

<p><i>lundi</i> 5 SEPT</p>	<p><i>Mardi</i> 6 SEPT</p>	<p><i>Jeudi</i> 8 SEPT</p>	<p><i>vendredi</i> 9 SEPTEMBRE</p>
<p>CREPE FROMAGE</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>YAOURT (bio)</p>	<p>MELON</p> <p>STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE(vbf)</p> <p>PATES A LA JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>MACEDOINE/SURIMI</p> <p>ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX(vf)</p> <p>PUREE</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE TOMATES/MOZZA</p> <p>POISSON PANE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022)

<i>lundi</i> <i>12 SEPT</i>	<i>Mardi</i> <i>13 SEPT</i>	<i>Jeudi</i> <i>15 SEPT</i>	<i>vendredi</i> <i>16 SEPT</i>
BETTERAVES AUX POMMES	MORTADELLE/CONICHON	MELON	CAROTTES RAPEES A L ORANGE
RAVIOLIS (vbf)	BOULETTES DE BŒUF SAUCE MEXICAINE (vbf)	PILON DE POULET SAUCE PORTUGAISE (vf)	FILET DE POISSON SAUCE CIBOULETTE
SALADE VERTE	GRATIN CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE	PETITS POIS LARDONS	POELLEE DE LEGUMES VERTS
FROMAGE (bio)	FROMAGE BLANC AU SIROP D ERABLE (bio)	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE (bio)
FRUIT			FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022)

<p><i>lundi</i> 19 SEPT</p>	<p><i>Mardi</i> 20 SEPT</p>	<p><i>Jeudi</i> 22 SEPT</p>	<p><i>Vendredi</i> 23 SEPT</p>
<p>PASTEQUE</p> <p>CORDON BLEU (Vf)</p> <p>HARICOTS PANACHES PERSILLES</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE (Vf)</p> <p>PUREE CRECY</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>BROCHETTE DE BŒUF SAUCE BARBECUE (Vbf)</p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>FLAN VANILLE (lait bio)</p>	<p>PIZZA</p> <p>FILET DE LIEU AU POIVRE VERT</p> <p>POMME VAPEUR</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022)

<p>Lundi 26 SEPT</p>	<p>Mardi 27 SEPT</p>	<p>Jeudi 29 SEPT</p>	<p>vendredi 30 SEPT</p>
<p>SALADE D ENDIVES AU JAMBON</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE (vf)</p> <p>PATES (bio)</p> <p>FLANBY</p>	<p>PATE DE FOIE</p> <p>STEAK HACHE SAUCE TARTARE (vbf)</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE GRECQUE (tomate, concombre, féta, olive)</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU (vf)</p> <p>RIZ</p> <p>MARBRE AU CHOCOLAT/CREME ANGLAISE</p>	<p>TERRINE DE LEGUME SAUCE COCKTAIL</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE AURORE</p> <p>HARICOTS PALETTE/POMME DE TERRE</p> <p>FROMAGE (bio)</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine 3 AU 7 OCTOBRE 2022)

Lundi 3 OCTOBRE	Mardi 4 OCTOBRE	Jeudi 6 OCTOBRE	vendredi 7 OCTOBRE
SALADE, EMMENTAL, CROUTONS NUGGETS DE VOLAILLE PUREE AU CHOU FLEUR BEIGNET AUX POMMES	FRIAND AU FROMAGE JAMBON CHAUD A L ANANAS (vf) DUO DE CAROTTES FLAN AU CHOCOLAT (bio)	SALADE FACON NICOISE ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY (vf) SEMOULE FROMAGE BLANC /CONFITURE (bio)	TOMATES EN SALADE BEIGNETS DE CALMARS RATATOUILLE FROMAGE (bio) FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

