



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 02.09 				Melon Pâtes bio Bolognaise Chanteneige Glace pain chocolat fruit	Salade de blé bio Escalope de volaille Ratatouille Edam Compote bio yaourt biscuit jus fruit
GOUTERS					
Semaine du 05 au 09.09	Dés de pastèque à la menthe Longe de porc aux oignons Purée Camembert bio Glace pain au lait lingotin fruit	Salade de riz bio Dos de colin Meunière Courgettes sautées Yaourt vanille bio Fruit frais compote pain fromage	Melon Kefta d'agneau Boulghour Pilaf bio Gouda Brassé aux fruits croissant fruit	Tomates basilic Suprême de volaille Haricot à la Provençale Babybel Choux chantilly pain pate tartiner fruit	Carottes râpées bio Chili sin carné aux haricots rouges Mi-chèvre Fruit frais yaourt biscuit jus fruit
GOUTERS					
Semaine du 12 au 16.09 	Melon Estouffade de veau au chorizo Semoule bio St Nectaire Liégeois caramel Chocolatine fruit	Toast au Camembert Cordon bleu Tian de légumes Petits suisses Fruit frais pain fromage banane	Salade de Tomates Coquillettes bio à la Carbonara kiri Glace brioche chocolat jus fruit	Dalhi de lentilles Tortilla aux fines herbes bio Batavia bio Fromage Croustade aux pommes yaourt biscuit fruit	Wrap du chef Poisson du jour rôti Épinard béchamel Emmental Fruit frais bio compote pain pate tartiner
GOUTERS					
Semaine du 19 au 23.09 	Pâté de campagne Poulet rôti aux épices bio Piperade Rondelé Donut's pain chocolatfruit	Concombre persillé Fricassée de porc Riz bio Croute noire bio Glace yaourt biscuit jus fruit	Croustillant à la Mozzarella Paupiette de veau braisée haricots verts sautés bio Duo Fromage blanc bio et éclats de fruits pain fromage banane	Melon Pavé de lieu au Beurre Blanc Tortis bio St Paulin Crème dessert Compote brioche lingotin	Salade Fattouche Galette de légumes Céréales gourmandes aux épices Tome de Savoie Ile flottante croissant fruit
GOUTERS					
Semaine du 26 au 30.09 	Taost sardine citron Longe de porc à l'ail Carottes glacées St Morêt Glace pain au lait lingotin fruit	Pâtes à la dijonnaise bio Pizza aux 3 Fromages Salade verte bio Yaourt bio Fruit frais pain fromage banane	Radis à la croc Boulette de bœuf concassé de tomates Fleurette de brocolis Fromage Mousse chocolat compote pain pate tartiner	<i>Menu des enfants</i> Concombre à la greque Lasagne maison fromage bio Gateau d'anniversaire yaourt biscuit fruit	Coleslaw légumes de saison Beignet de poisson Pommes à l'étouffée Brie Fruit frais bio chocolatine jus fruit
GOUTERS					

|

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 02.09 au 03.09

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés
lundi												
mardi												
mercredi												
jeudi	Melon											
	Pâtes à la Bolognaise											
	Glace											
vendredi	Salade de blé à la féta											
	Poisson pané											
	Ratatouille											
	Compote de Poire											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 06 au 10.09

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés
lundi	Melon											
	Sauté de porc au oignons						■					
	Purée											
mardi	Glace											
	Piémontaise											
	Dos de colin Meunière Gratin de courgettes											
mercredi	Fruit frais											
	Gaspacho Andalou											
	Kefta d'agneau aigre doux Boulghour Pilaf											
jeudi	Brassé aux fruits											
	Salade aux Poires/ Bleu											
	Rôti de Bœuf Haricots verts persillés											
vendredi	Gâteau aux Amandes											
	Carottes à l'Emmental											
	Paëlla Garnie											
	Fruit frais											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 13 au 17.09

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés
lundi	Le Menu Des Enfants											
	Betteraves vinaigrette											
	Veau Forestière											
	Risetti											
mardi	Fromage blanc aux Poires											
	Toast au Camembert											
	Rôti de dinde											
	Julienne de légumes											
mercredi	Fruit frais											
	Salade de tomates											
	Gnocchi à la Carbonnara											
	Glace											
jeudi	Taboulé											
	Accras de Morue											
	Salsifis à la béchamel											
	Fruit frais											
vendredi	Pâté de campagne											
	Tortilla au Fromage											
	Batavia											
	Fondant au chocolat											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 20 au 24.09		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés
lundi	Pastèque à la Menthe											
	Pilon de poulet épicé											
	Jeunes Carottes Glacées											
mardi	Clafoutis aux Poires											
	Céleri Rémoulade											
	Longe de porc à l'ail Riz											
mercredi	Glace											
	Tartine à l'Houmos											
	Steak de veau grillé Petit pois à l'étuvé											
jeudi	Fruit frais											
	Concombres persillés											
	Lieu au Beurre Blanc Pomme de terre vapeur											
vendredi	Yaourt Bio											
	Repas Végétarien											
	Salade Mimosa/ Mimolette											
	Galette de légumes Céréales Gourmandes Fruit frais											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 27.09 au 01.10		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés
lundi	Saucisson Sec											
	Araignée de porc persillé											
	Piperade											
	Tartelette aux Poires											
mardi	Bœuf Bourguignon											
	Semoule											
	Fromage											
mercredi	Fruit frais											
	Radis à la croc											
	Escalope Viennoise											
jeudi	Choux fleur											
	Panacotta											
	Panaché de crudités											
vendredi	Moules Marinière											
	Frites											
	Glace											
vendredi	Croustillant au Fromage											
	Paupiette de veau											
	Haricot beurre											
	Fruit frais											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

