














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 02.09 				Melon Pâtes bio Bolognaise végétale Chanteneige Glace PAIN CHOCOLAT FRUIT	Salade de blé bio Omelette Ratatouille Edam Compote bio yaourt biscuit jus fruit
GOUTERS					
Semaine du 05 au 09.09 	Dés de pastèque à la menthe Nuggets céréales Purée Camembert bio Glace	Salade de riz bio Dos de colin Meunière Courgettes sautées Yaourt vanille bio Fruit frais	Melon Kefta boulettes tomates soja Boughour Pilaf bio Gouda Yaourt aromatisé	Tomates basilic Croc fromage Haricot à la Provençale Babybel Choux chantilly	Carottes râpées bio Chili sin végétal aux haricots rouges Mi-chèvre Fruit frais
GOUTERS	pain au lait lingotin fruit	compote pain fromage	croissant fruit	pain pate tartiner fruit	yaourt biscuit jus fruit
Semaine du 12 au 16.09 	Melon Cake aux légumes Semoule bio St Nectaire Liégeois caramel	Toast au Camembert Beignet poisson Tian de légumes Petits suisses Fruit frais	Salade de Tomates Coquillettes bio aux fromages kiri Glace	Dalhi de lentilles Tortilla aux fines herbes bio Batavia bio Fromage Croustade aux pommes	Wrap du chef Poisson du jour rôti Épinard béchamel Emmental Fruit frais bio
GOUTERS	chocolatine fruit	pain fromage banane	brioche chocolat jus fruit	yaourt biscuit fruit	compote pain pate tartiner
Semaine du 19 au 23.09	Pâté de campagne Omelette fromage Piperade Rondelé Donut's	Concombre persillé Boulettes aux champignon Riz bio Croute noire bio Glace	Croustillant à la Mozzarella Croc fromage haricots verts sautés bio Duo Fromage blanc bio et éclats de fruits	Melon Pavé de lieu au Beurre Blanc Tortis bio St Paulin Crème dessert	Salade Fattouche Galette de légumes Céréales gourmandes aux épices Tome de Savoie Ile flottante
GOUTERS	pain chocolat fruit	yaourt biscuit jus fruit	pain banane fromage	compote brioche lingotin	croissant fruit
Semaine du 26 au 30.09 	Taost sardine citron Nuggets céréales Carottes glacées St Morêt Glace	Pâtes à la dijonnaise bio Pizza aux 3 Fromages Salade verte bio Yaourt bio Fruit frais	Radis à la croc Boulette céréales concassé de tomates Fleurette de brocolis Fromage Mousse chocolat	Menu des enfants Concombre à la grecque Lasagne maison sans viande fromage bio Gâteau d'anniversaire	Coleslaw légumes de saison Beignet de poisson Pommes à l'étouffée Brie Fruit frais bio
GOUTERS	pain au lait lingotin fruit	pain fromage banane	compote pain pate tartiner	taourt biscuit fruit	chocolatine jus de fruit

|

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, épeaut, 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	<i>Le Menu Des Enfants</i> Betteraves vinaigrette											
	Veau Forestière											
	Risetti											
	Fromage blanc aux Poires											
mardi	Toast au Camembert											
	Rôti de dinde											
	Julienne de légumes											
	Fruit frais											
mercredi	Salade de tomates											
	Gnocchi à la Carbonnara											
	Glace											
	Taboulé											
jeudi	Accras de Morue											
	Salsifis à la béchamel											
	Fruit frais											
	Pâté de campagne											
vendredi	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, épeaut, 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											
	Fruit frais											
mercredi	Radis à la croc											
	Escalope Viennoise											
	Choux fleur											
	Panacotta											
jeudi	Panaché de crudités											
	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

