

SEMAINE DU 2 SEPTEMBRE AU 6 SEPTEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Salade verte/jamb./from	Concombres sce from. Blanc ciboulette	Quiche Lorraine* SP/SV : Quiche au Fromage	Taboulé maison
Plat principal	Grignottes Poulet rôti SV : Tortilla P. de t. Oignons	Tomate Farcie SV : Quenelles sce tomate	Rôti de Porc* SP/SV : Galopin de Poisson Blanc Niçoise	Sauté de Veau à l'Ancienne SP/SV : Œufs brouillés aux herbes	Saumon h. d'olive citron
Légumes	Haricots verts / dés de p. de terre persillés	Riz créole Bio	Tortis Bio sce tomate	Carottes Bio	Ratatouille / P. de terre
Fromage	Yaourt Bio Nature	Coulommiers	Pyrénées	Samos	Saint-Paulin
Dessert	Chausson aux Pommes	Prunes	Nectarine	Semoule au lait	Compote de Pomme Bio
Conseil du soir	Crudités œuf Féculets Laitage Fruit cuit	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes crus œuf Féculets Laitage Fruit cru	Légumes crus poisson Féculets Fromage Fruit cuit	Légumes crus Œuf Féculets Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 9 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts vinaigrette échalote	Betteraves rouges et P. de terre	Jambon Blanc* Cornichons SP/SV : Jambon de Dinde	Tomate / Thon mayonnaise	Salade de Pâtes Catalane
Plat principal	Kefta de volaille SP/SV : nuggets emmental	Bœuf au Paprika SP/SV : Œufs durs sce Aurore	Boulettes d'agneau aux Epices SP/SV : Hoki sce tomate	Blanquette de Volaille	Poisson Meunière
Légumes	Purée	Gratin de Brocolis à la vache qui rit	Semoule Bio	Petits-Pois à la crème SP/SV : SS jus de viande	Epinards hachés à la crème
Fromage	Brie	Yaourt Fermier Aromatisé	Camembert	Babybel Bio	Carré Frais Bio
Dessert	Crème dessert Chocolat Bio	Gâteau Maison Framboises Pépites	Œuf au lait caramel (pot)	Pomme locale	Melon
Conseil du soir	Crudités Poisson Féculets Laitage Fruit cuit	Légumes crus Œuf Féculets Fromage Fruit cuit	Légumes crus Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculets Laitage Fruit cru	Crudités Viande Féculets Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Sardines citron	Emincé de Poireaux Mimosa	Crêpe au fromage	Salade verte / dés de fromage	Salade de Blé Tomates Dés de fromage
Plat principal	Jambon Morvandelle SP/SV : Jambon Dinde sce crème	Escalope de Volaille sce moutarde SP/SV : Saumon Napolitain	Emincé Bœuf Gardiane SP/SV : Œuf durs sce béchamel	Quenelles sce tomate champignons	Poisson Pané
Légumes	Purée de légumes aux épices	Petits-Pois / Carottes SP/SV : SS jus de viande	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Brocolis	Riz bio créole
Fromage	Yaourt Bio Nature	Gouda Bio	Tomme Blanche	Six-de-Savoie	Fromage Blanc
Dessert	Prunes	Raisin	Riz au lait	Compote de Pomme Bio	Gâteau Maison au Chocolat
Conseil du soir	Légumes crus Œuf Féculets Fromage Fruit Cuit	Légumes crus Poisson Féculets Laitage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Royale* Maison SP/SV : Pizza au fromage	Carottes râpées h. d'olive citron	Salade verte / Maïs et Fromage	Salade de P. de terre Niçoise	Concombres / Fêta
Plat principal	Emincé Bœuf Provençale SP/SV : Omelette ciboulette	Lasagnes Bolognaise SV : Lasagnes au Saumon	Blanc de Dinde crème SP/SV : Pané Végétarien	Sauté de Porc* Curry SP/SV : Blanquette Poisson	Merlu Basquaise
Légumes	Courgettes / P. de terre béchamel lait fermier Bio		Haricots beurre persillés	Chou-fleur	Riz Bio
Fromage	Vache-qui-rit	Cotentin Ail et Fines Herbes	Saint-Paulin Bio	Petit sucré	Yaourt nature
Dessert	Ananas au sirop	Flan Caramel au lait fermier Bio	Tarte Pomme Normande	Banane Bio	Raisin
Conseil du soir	Légumes crus Œuf Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes crus Poisson Féculets Laitage Fruit cuit	Crudités Viande Féculets Fromage Fruit Cuit	Légumes crus viande Féculets Fromage Fruit cru

SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Vigneronne SP/SV : Tomate Œuf	Salade de Lentilles échalotes	Haricots verts vinaigrette	Pâté Croûte* SP/SV : Pâté Croûte de Volaille	Tomate Basilic
Plat principal	Emincé de Volaille sce Chasseur SP/SV : Colin beurre citron	Sauté de Bœuf Bio Olives SP/SV : Œufs brouillés herbes	Chipolatas grillées* SP/SV : Saucisses Volaille	Omelette Mistral	Cabillaud Normande
Légumes	Haricots Verts Bio	Carottes	Purée	Ratatouille / P. de terre	Tortis 3 couleurs
Fromage	Petit moulé aux Noix	Cantal	Petits-Suisses Bio Nature	Cantafrais	Camembert
Dessert	Gâteau maison Pommes Raisins	Ananas frais	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Fruit Bio	Flan Vanille au lait fermier Bio
Conseil du soir	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculets Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 7 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE

Le menu de la Semaine du Goût sera communiqué ultérieurement



SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette SP/SP : Surimi mayo	Salade San Marco	Bett. rouges / Maïs	Carottes râpées	Salade de la Sorcière SP/SV : Salade Riz Sorcière Thon
Plat principal	Cordon Bleu SP/SV : Omelette sce tomate	Rôti de Dinde Forestière SP/SV : Crêpe champignons	Sauté de Porc à la Romaine SP/SV : Nuggets de Poisson	Steak haché sce ketchup SP/SV : Saumon à la crème	Brochette de Poisson Pané
Légumes	Coquillettes Bio	Chou-Fleur Bio	Lentilles SP/SV : SS jus de viande	Purée	Gratin de Potiron au lait fermier Bio
Fromage	Chanteneige	Vache Picon	Emmental	Carré Frais Bio	Mimolette
Dessert	Raisin	Tarte au Flan	Fruit Bio	Compote Pomme Fraise	Dessert d'Halloween
Conseil du soir	Crudités Féculets Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cru

SP/SV : plat sans porc, sans viande
Produit issu de l'agriculture biologique

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Dîner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
 Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne
 Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
 contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)