

SEMAINE DU 2 SEPTEMBRE AU 6 SEPTEMBRE						SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Melon	Salade verte/jamb / from	Concombres sce from. Blanc ciboulette	Quiche Lorraine SP/SV : quiche fromage	Taboulé maison	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
<b>Plat principal</b>	Grignottes Poulet rôti	Tomate Farcie SP/SV : quenelles sce tomate	Rôti de Porc SP/SV : Galopin de poisson blanc	Sauté de Veau à l'Ancienne SP/SV : œufs brouillés aux h	Saumon h. d'olive citron	Kefta de volaille SP/SV : nuggets emmental	Bœuf au Paprika SP/SV : Œufs durs sce Aurore	Boulettes d'agneau aux Epices SP/SV : Hokis sce tomate	Blanquette de Volaille	Poisson Meunière
<b>Légumes /Féculent</b>	Haricots verts / dés de p. de terre persillés	Riz créole Bio	Tortis Bio sce tomate	Carottes à l'étuvée	Ratatouille / P. de terre	Purée	Gratin de Brocolis à la vache qui rit	Semoule aux Courgettes	Petits pois à la crème SP/SV : sans jus de viande	Epinards hachés à la crème
<b>Produit laitier</b>	Fromage Blanc	Coulommiers	Pyrénées	Samos	Saint-Paulin	Brie	Yaourt Fermier Aromatisé	Camembert	Babybel Bio	Chanteneige
<b>Dessert</b>	Chausson aux Pommes	Prunes	Nectarine	Semoule au lait	Compote Pomme Abricot	Crème dessert Chocolat	Gâteau Maison Framboises Pépites	Œuf au lait caramel (pot)	Pomme locale	Melon
<b>Conseil du soir</b>	Crudités œuf Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes cuits œuf Féculents Laitage Fruit cru	Légumes crus poisson Féculents Fromage Fruit cuit	Légumes crus Œuf Féculents Laitage Fruit cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE					SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pizza Royale Maison SP/SV : pizza	Carottes râpées h. d'olive citron	Salade verte / Maïs et Fromage	Salade de P. de terre Niçoise	Concombres / Fêta	Salade vigneronne SP/SV : salade tomates œufs	Salade de Lentilles échalotes	Haricots verts vinaigrette	Pâté crouste SP/SV : pâté de volaille	Tomate Basilic
<b>Plat principal</b>	Emincé Bœuf Provençale SP/SV : omelette ciboulette	Lasagnes bolognaise SP/SV : Lasagnes saumon	Blanc de Dinde crème SP/SV : Pané végétarien	Sauté de Porc Curry SP/SV : blanquette de poisson	Merlu Basquaise	Emincé de volaille sce chasseur SP/SV : Colin beurre citron	Sauté de veau aux olives SP/SV : œufs brouillés aux H	Chipolatas SP/SV : saucisses de volaille	Omelette Mistral	Cabillaud Normande
<b>Légumes/ Féculents</b>	Courgettes / P. de terre béchamel lait fermier Bio		Haricots beurre persillés	Chou-fleur	Riz Pilaf	H. verts aux champignons	Carottes	Purée	Ratatouille / P. de terre	Tortis 3 couleurs
<b>Produit laitier</b>	Vache-qui-rit	Cotentin Ail et Fines Herbes	Six-de-Savoie	Petit sucré	Yaourt nature	Petit moulé aux Noix	Cantal	Petit sucré	Cantafrais	Camembert
<b>Dessert</b>	Ananas au sirop	Flan Caramel au lait fermier Bio	Tarte Pomme Normande	Banane Bio	Raisin	Gâteau maison Pommes Raisins	Ananas frais	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Fruit Bio	Flan Vanille au lait fermier Bio
<b>Conseil du soir</b>	Légumes cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes cuits viande Féculents Fromage Fruit cru	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Crudités œuf Féculents Laitage fruits cuit	Légumes cuits Viande Féculents Fromage Fruit cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit cuit	Légumes cuits Viande Féculents Laitage Fruit cuit

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

**SEMAINE DU 7 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE**

**SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE**

**Le menu de la Semaine du Goût sera communiqué ultérieurement**



SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rosette SP/SV : Surimi mayo	Salade San Marco	Bett. rouges / Maïs	Carottes râpées	Salade de la Sorcière SP/SV : Salade Riz Sorcière Thon
<b>Plat principal</b>	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
<b>Légumes/ Féculents</b>	Coquillettes	Chou-Fleur	Lentilles SP/SV : SS jus de viande	Purée	Gratin de Potiron au lait fermier Bio
<b>Produit laitier</b>	Chanteneige	Vache Picon	Emmental	Petit Cotentin Nature	Mimolette
<b>Dessert</b>	Raisin	Tarte au Flan	Fruit Bio	Compote Pomme Fraise	Dessert d'Halloween
<b>Conseil du soir</b>	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru

SP/SV : plat sans porc, sans viande  
 [Green box] 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  
 Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN  
 contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)