

MENU (semaine du 2 AU 3 SEPTEMBRE 2021)

Lundi	Mardi	Jeudi 2 SEPTEMBRE	vendredi 3 SEPTEMBRE
		<p>TERRINE DE CAMPAGNE</p> <p>STEACK HACHE (VBF)</p> <p>PATES</p> <p>ECLAIR</p>	<p>MELON</p> <p>FILET D ESTURGEON (prunier manufacture montpon)</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>RAISIN</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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 6 AU 10 SEPTEMBRE 2021)

<i>lundi</i> 6 SEPTEMBRE	<i>Mardi</i> 7 SEPTEMBRE	<i>Jeudi</i> 9 SEPTEMBRE	<i>vendredi</i> 10 SEPTEMBRE
BETTERAVES AUX POMMES (AB)	FRIAND AU FROMAGE	<u>MENU VEGETARIEN</u> POTAGE MIXE	CAROTTES RAPEES
CORDON BLEU	ROTI DE PORC AU CITRON (VF)	OMELETTE FERMIERE	POISSON PANE SAUCE TARTARE
PUREE	PETITS POIS	RATATOUILLE	POELLEE DE LEGUMES
FROMAGE	YAOURT (AB)	GOUDA (AB)	FLAN VANILLE
FRUIT		RIZ AU LAIT	

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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2021)

<i>lundi</i> 13 SEPTEMBRE	<i>Mardi</i> 14 SEPTEMBRE	<i>Jeudi</i> 16 SEPTEMBRE	<i>vendredi</i> 17 SEPTEMBRE
SALADE VERTE MIETTE SURIMI	TABOULE	QUICHES LORRAINE	CREPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU	BOULETTE DE BŒUF (VBF)	BLANQUETTE DE VOLAILLE (VF)	BRANDADE DE POISSON
SPAGETTIS (AB)	HARICOTS VERTS	RIZ PILAF (AB)	SALADE VERTE
FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT
	MUFFINS	SALADE DE 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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021)

<i>lundi</i> <i>20 SEPTEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>21 SEPTEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>23 SEPTEMBRE</i>	<i>Vendredi</i> <i>24 SEPTEMBRE</i>
<p>SALADE DE PATES (AB) SURIMI</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>DUO DE CAROTTES</p> <p>FRUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>MELON</p> <p>QUICHE AUX LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC (AB) /CONFITURE</p> <p>MADELEINE</p>	<p>TOMATES/MOZZARELA</p> <p>BROCHETTES MIXTES (VF)</p> <p>GALETTE POMMES ROSTI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>PIZZA</p> <p>BEIGNET DE CALMARD</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SEMOULE VANILLE</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



VIANDE
FRANCAISI



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 27 SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE 2021)

Lundi 27 SEPTEMBRE	Mardi 28 SEPTEMBRE	Jeudi 30 SEPTEMBRE	vendredi 1ER OCTOBRE
<p>SALADE HARICOTS VERTS/MAIS</p> <p>JAMBON CHAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PATES</p> <p>YAOURT (AB)</p>	<p>SALADE TOMATE/CONCOMBRE</p> <p>SAUCISSE</p> <p>LENTILLES MENAGERE</p> <p>FROMAGE (AB)</p> <p>FRUIT</p>	<p>ŒUF /MAYO</p> <p>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON(VBF)</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS</p> <p>GATEAU AU CITRON</p>	<p>SALADE COLESLOW</p> <p>FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</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



VIANDE FRANÇAISI



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE