



Lundi 28 septembre - samedi 3 octobre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Déjeuner					
Salade de riz au thon	Duo carottes céleri 2 9 10 14	Feuilleté au fromage 5 6 10	Oeufs mayonnaise 9 10 14	Betteraves à la ciboulette 9 14	Velouté de légumes 2
Blanquette de volaille 6	Quenelle de brochet 5 10 11	Brochettes de poulet marinées 1 2 3 5 9 13 14 12	Steak haché à l'échalote 6	ravioli tomate mozzarella 5 6 10	Roti de boeuf 1 2 3 5 9 13 14 12
Carottes à l'ail et au cumin 6	Riz blanc 6	Petits pois, carottes 6	Purée de pommes de terre 6	Feuille de chêne 6	Poêlée Lyonnaise 2 6
Tomme blanche 6	Brie 6	Camembert 6	Comté 6	Kiri 6	Fromage du moment 6
Pastèque	Velouté de fruits 6	Eclair au chocolat 5 6 10 13	Pomme	Tarte amandine aux poires 3 5 6 10	Crème saveur vanille 6 13
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain

Allergènes : 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

Labels

: Label Rouge

: BIO

: AOC

: HVE

: MSC

: Fruits et Légumes à l'école **

: AOP

: IGP

: STG

: Pêche Durable

: RUP

: Lait et Produits laitiers à l'école **

*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

** Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Allergènes : **1** Arachide – **2** Céleri – **3** Fruits à coque – **4** Crustacés – **5** Gluten – **6** Lait – **7** Lupin – **8** Mollusques – **9** Moutarde – **10** Œuf – **11** Poisson – **12** Sésame – **13** Soja – **14** Sulfites

Labels

 : Label Rouge

 : AOP

 : BIO

 : IGP

 : AOC

 : STG

 : HVE

 : Pêche Durable

 : MSC

 : RUP

 : Fruits et Légumes à l'école **

 : Lait et Produits laitiers à l'école **