



MENU



Bon appétit !

Lundi 14 septembre - samedi 19 septembre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Déjeuner					
Carottes râpées	Salade de pomme de terre au saumon 11	Feuilleté au fromage 5 6 10	Betteraves râpées	Salade verte	Velouté de légumes △
Escalope panné de volaille 5 10	Sauté de porc △	Saucisse de Toulouse △	Filets de poisson au safran △	Egrené végétal	Demi jambon fumé △
Purée de brocolis-pommes de terre 6	Courgettes AB	Carottes à l'ail AB 6	riz sauter et brunoise de légumes AB	Spaghetti 5	Pommes de terre écrasé a huile olive
Vache qui rit 6	Brie 6	Tomme blanche 6	Camembert 6	Samos 6	Fromage du moment 6
Liégeois chocolat 6	Raisin △	Salade de fruits frais	Cookie au pépites de chocolat 5	Banane	mille feuilles 5 6
Pain AB	Pain AB	Pain AB	Pain AB	Pain AB	Pain AB

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 **