Primaire - Menu du 28 septembre au 2 octobre

Déjeuner

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Entrée	Taboule maison bio	Salade de chou rouge au bleu	Macedoine ce2 remoulade	Endive mimolette
Plat	Omelette au fromage bio	Saute de porc aux olives label rouge	Hachis parmentier	Steak de colin msc sce normande
Garniture	Poelee champetre	Fusilli au beurre bio	Salade bio	Duo de riz bio et champignons
Dessert	Fruit de saison	Yaourt fraise bio	Fruit de saison bio	Creme renversee

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO — Certification environnementale de niveau 2 (CE2) — Label Rouge — Fait maison — Produit MSC — Recette Regionale

e-Quilibre — FÉCULENTS — PRODUITS LAITIERS — VEGETAUX CRUS — VEGETAUX CUITS — PROTIDES — CORPS GRAS — SUCRE

TRANSGOURMET

Primaire - Menu du 5 octobre au 9 octobre

Déjeuner

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrée	Salade de pdt aux harengs	Crudites de saison	Salade de haricots verts agriconfiance vinaigrette	Salade au comte
Plat	Boules de boeuf a la provençale	Dos de colin sauce bonne femme	Saute de poulet jaune hve	Oeuf au gratin bio
Garniture	Courgettes bio a la crème d'ail	Pdt roties au laurier	Lentilles bio	Epinards haches au beurre ce2
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat agri ethique	Fromage blanc au miel bio	Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Label Rouge · Origine · Produit MSC · Recette Regionale · Recette BIO · Fait maison · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Agri éthique

e-Quilibre

FÉCULENTS · VEGETAUX CRUS · VEGETAUX CUITS · PRODUITS LAITIERS · PROTIDES · CORPS GRAS

TRANSGOURMET

Primaire - Menu du 12 octobre au 16 octobre

Déjeuner

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrée	Pate campagne cornichons	Potage maraicher	Terrine de saumon jardinier	Salade d'endives aux croutons
Plat	Roti de boeuf sauce echalote	Risotto aux legumes d'automne	Dos de colin sce crevettes	Croissant au jambon et au from
Garniture	Pdt grenailles et h. verts agriconfiance	Feculent du jour	Tagliatelle bio au beurre	Salade bio
Dessert	Oeuf au lait bio	Pomme pochee aux noix et cannelle	Salade de fruit frais de saison	Brioche perdue agri ethique et bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

France · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Recette BIO · Produit MSC · Fait maison · Agriconfiance · Agri éthique

e-Quilibre · PROTIDES · VEGETAUX CUITS · VEGETAUX CRUS · FÉCULENTS · PRODUITS LAITIERS · SUCRE

TRANSGOURMET

Primaire - Menu du 19 octobre au 23 octobre

Déjeuner

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
Entrée	Taboule libanais maison bio	Batavia a la mimolette	Macedoine mayonnaise bio	Betterave a la pomme et au brie
Plat	Omelette aux fines herbes bio	Emince bœuf marine kentucky	Tartiflette pdt lamelle	Dos de colin lieu aux amandes
Garniture	Poelee champetre	Riz creole bio	Salade bio	Ecrase de butternut
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt vanille au lait entier bio	Banane bio	Semoule au lait agri ethique

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO | Certification environnementale de niveau 2 (CE2) | Fait maison | Agri éthique

e-Quilibre

FÉCULENTS | PRODUITS LAITIERS | VEGETAUX CRUS | VEGETAUX CUITS | PROTIDES | SUCRE

TRANSGOURMET

Primaire - Menu du 26 octobre au 30 octobre

Déjeuner

	LUNDI 26/10	MARDI 27/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
Entrée	Chou rouge aux pommes bio	Riz mais bio au surimi	Salade vinaigrette bio	Celeri rave sauce mayonnaise
Plat	Dorade a la provencale	Boulettes vegetariennes aux lentilles sauce tomate	Colombo de boeuf	Emince dinde label rouge poele
Garniture	Macaroni au beurre bio	Julienne legume	Gratin de potiron	Pdt vapeur maison fra
Dessert	From blc confiture de figues bio	Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Fait maison · Vegetarien · Label Rouge

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS · FÉCULENTS · PROTIDES · CORPS GRAS · VEGETAUX CUITS · PRODUITS LAITIERS · SUCRE

TRANSGOURMET