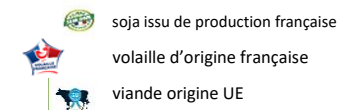
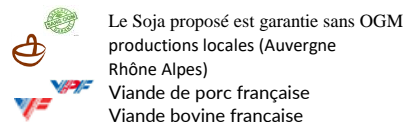
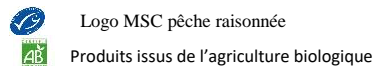


Menus du 02 septembre au 27 septembre 2019

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	
Semaine 36	Entrée	Salade de tomates	Salade verte	Pastèque	Pizza	
	Plat protidique	Sauté de poulet	Rôti de porc froid (P) + moutarde	Filet de saumon ciboulette	Quenelles à l'aneth	Canneloni
		Haché végétal en sauce	Nuggets de pois chiches	Aiguillette panée blé-carottes		Cannelloni méditerranéen
	Garniture ou accompagnement	Semoule	Ratatouille	Courgettes à la crème	Poêlée de légumes	
	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Oreillons peche s/sirop	Crêpe chocolat	Glace	Fruit	Fruit	
	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Semaine 37	Entrées	Taboulé	Melon	Salade composée	Tartare de tomate	Macédoine mayonnaise
	Plat protidique	Sauté de veau	Filet de hoki sauce armoricaine	Escalope de volaille au jus	Oeufs à la florentine	Rôti de veau
		Pavé soja-quinua	Yummy texas + jus	Crispid'or au fromage		Pistou veggie mix
	Garniture ou accompagnement	Carottes sautées	Riz	Purée de pois cassés	Epinards	Blé aux légumes
	Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème dessert vanille	Poire au coulis de fruits rouges	Clafoutis aux cerises	Fruit	
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
Semaine 38	Entrées	Coleslaw	Pizza	Pâté de campagne (P)	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte
	Plat protidique	Boeuf bourguignon	Quenelles béchamel	Poisson meunière + citron	Curry de volaille au lait de coco	Filet de cabillaud
		Boulettes lentilles vertes-carottes		Steak de soja nature	Curry thaï au lait de coco	Stick de soja pané
	Garniture ou accompagnement	Courgettes sautées	Poêlée champêtre	Fondue de poireaux et carottes	Riz	Pommes de terre vapeur aioli
	Produit laitier	Yaourt	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Cake aux fruits	Fruit	Fruit	Fruit	Flan caramel	
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Cuisine d'antan	Vendredi 27	
Semaine 39	Entrées	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes + mayonnaise	Tarte aux legumes	Salade de mâche, pissenlit et noix	Concombre à la menthe
	Plat protidique	Couscous de la mer	Rôti de veau aux champignons	Steak haché	Escalope de porc (P)	Pilons de poulet rôti
		Couscous végétarien (avec pois chiches)	Pépites de lentilles corail-carottes + carottes au 4-épices (plat complet)	Steak de soja citron	Pané de petits légumes	Omelette
	Garniture ou accompagnement		Flageolets aux 4-épices	Haricots verts	Purée Pommes de terre et topinambour à la crème	Chou-fleur au basilic
	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Faisselle	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Compote de pomme à la cannelle	Far aux pruneaux	

Sous réserve d'approvisionnement
Pain issu de l'agriculture Biologique
S/S : sans sucre

(P): Porc



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).