

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35 Du 29 août au 02 septembre C1 S1	<u>Repas froid</u> Salade repas boulghour et lentilles Jambon LR Petits suisses natures sucrés Gaufre au sucre SP : Jambon de dinde SV : Rillettes de thon Pain BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Omelette maison aux oeuf BIO Ratatouille Petit Billy Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/ Yaourt à boire/Compote	Chiffonade d'iceberg Filet de poisson meunière Purée (PDT BIO) Mont Lacaune Crème Anglaise G : Tiramisu/Fruit	<u>Rentrée des classes</u> Salade de tomates BIO Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote	Pizza Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés Babybel Fruit de saison
Semaine 36 Du 05 septembre au 09 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Crème chocolat	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO , patates douces) Saint Nectaire AOP Fruit de saison Pain BIO	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes Yaourt aux fruits mixés BIO Madeleine SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Friand au fromage Poêlée de saumon Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO	Carottes râpées Rôti de dinde à la moutarde Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison
Semaine 37 Du 12 septembre au 16 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz, œuf, petits pois, carotte) Flan caramel BIO	Concombre sauce bulgare Filet de colin au basilic Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule Bûche de chèvre BIO Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt nature sucré	Betteraves vinaigrette Brandade de morue Camembert Fruit de saison Pain BIO	Paté de campagne Cordon bleu Courgettes BIO à la Niçoise Fromage blanc BIO et sucre SP : Paté de volaille SV : Rillettes de thon
Semaine 38 Du 19 septembre au 23 septembre C1 S4	Radis beurre Spaghetti aux fruits de mer Galet de la Loire Fruit de saison BIO	Haricots verts en salade Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Petits suisses aromatisés	Salade verte Goulash de bœuf BIO Polenta Yaourt à boire Fruit de saison G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Tiramisu SV : Chausson aux pommes	<u>Menu végétarien</u> Salade lentilles Crousti fromage Printanière de légumes Kiri Fruit de saison Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35 Du 29 août au 02 septembre C1 S1	<u>Repas froid</u> Salade repas boulghour et lentilles Jambon LR Petits suisses natures sucrés Pain d'épices SP : Jambon de dinde SV VERT : Tomate Pain BIO G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé double portion Ratatouille Petit Billy Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/ Yaourt à boire/Compote	Chiffonade d'iceberg Paupiette de veau Purée (PDT BIO) Mont Lacaune Compote pomme banane G : Palmier/Fruit	<u>Rentrée des classes</u> Salade de tomates BIO Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote	Pizza Steak haché de bœuf BIO Haricots verts sautés Babybel Fruit de saison
Semaine 36 Du 05 septembre au 09 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Crème chocolat	<u>Menu végétarien</u> Tomate Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Saint Nectaire AOP Fruit de saison Pain BIO	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes Yaourt aux fruits mixés BIO Pain d'épices SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Friand au fromage Poulet rôti LR Brocolis au gratin Yaourt vanille BIO	Carottes râpées Rôti de dinde à la moutarde Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison
Semaine 37 Du 12 septembre au 16 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz, SANS œuf, petits pois, carotte) Flan caramel BIO	Concombre vinaigrette Steak haché de boeuf VBF Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule Bûche de chèvre BIO Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature sucré	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau Purée Camembert Fruit de saison Pain BIO	Paté de campagne Cordon bleu Courgettes BIO à la Niçoise Fromage blanc BIO et sucre SP : Paté de volaille SV VERT : Macédoine
Semaine 38 Du 19 septembre au 23 septembre C1 S4	Radis beurre Paupiette de veau Spaghetti Galet de la Loire Fruit de saison BIO	Haricots verts en salade Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Petits suisses aromatisés	Salade verte Goulash de bœuf BIO Polenta Yaourt à boire Fruit de saison G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	Salade de perles sans surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Compote Palmier	<u>Menu végétarien</u> Salade lentilles Double portion Printanière de légumes Kiri Fruit de saison Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35 Du 29 août au 02 septembre C1 S1	<u>Repas froid</u> Salade repas boulghour et lentilles Jambon LR	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Omelette aux oeuf BIO sans crème	Chiffonade d'iceberg Filet de poisson meunière	<u>Rentrée des classes</u> Salade de tomates BIO Poulet rôti LR	Tielle Steak haché de bœuf BIO
	Fruit de saison Gaufre au sucre SP : Jambon de dinde	Ratatouille Petit Billy Fruit de saison	Purée sans lait (PDT BIO) Fromage de chèvre Compote pomme banane	Tagliatelles sans beurre Fromage de chèvre Compote	Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison
	SV BLEU : Tomate Pain BIO				
	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Compote	G : Palmier/Fruit		
Semaine 36 Du 05 septembre au 09 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Fromage de chèvre Compote pomme fraise	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Colombo végétarien sans crème (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes sans beurre Compote BIO pomme poire Pain d'épices SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Gaufre au chocolat/Fruit	Tielle Poêlée de saumon Brocolis nature Compote BIO pomme abricot	Carottes râpées Rôti de dinde sauce moutarde sans crème Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison
Semaine 37 Du 12 septembre au 16 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz, œuf, petits pois, carotte) Compote BIO pomme	Concombre vinaigrette Filet de colin nature MSC Coquillettes semi-complètes BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Veau Marengo Semoule Bûche de chèvre BIO Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Compote	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau Purée sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO	Paté de campagne Poulet rôti LR Courgettes BIO à la Niçoise Fruit de saison SP/SV BLEU : Macédoine
Semaine 38 Du 19 septembre au 23 septembre C1 S4	Radis sans beurre Spaghetti aux fruits de mer sans crème Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Haricots verts en salade Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Compote pomme	Salade verte Goulash de bœuf BIO sans crème Polenta sans lait Fruit de saison G : Palmier/Fruit	Salade de perles au surimi Blanquette de veau sans crème Carottes BIO vichy Compote Palmier	<u>Menu végétarien</u> Salade lentilles Double portion Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdeF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française