

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

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 31 Août au 04 Septembre	Pizza Steak Haché de Bœuf Haricots Verts BIO Babybel Nectarine Pain BIO G : Compote/plumetis	<u>Rentrée des classes</u> Salade de Tomates BIO Poulet LR Tagliatelles au Beurre Vache Qui Rit Compote	<u>Repas Froid</u> Salade Boughour BIO, Lentilles BIO Jambon LR Beurre Petit Suisse Nature Sucré <u>Pain d'épices</u> SP : Jambon de Dinde G : Fruit/Bi-choco	<u>Menu végétarien</u> Salade de Blé BIO <u>Tomates végétariennes</u> Ratatouille Petit Billy Fruit de Saison	Chiffonade D'Iceberg <u>Paupiette de veau</u> Purée (PDT BIO) Mont Lacaune <u>Compote</u>
Semaine 37 Du 07 Septembre au 11 Septembre	Pamplemousse et sucre Macaronade de Bœuf BIO Penne Rigatte Emmental Râpé BIO Fruit de Saison	<u>Menu végétarien</u> <u>Tomate</u> Colombo Végétarien (Potimarron BIO, Haricots rouges, Courgettes BIO, Patates Douces) Saint Nectaire Crème Dessert Chocolat Pain BIO	Duo de Choux Agneau à la Provençale Semoule BIO Bûche de Chèvre BIO Fruit de Saison G : Crumble aux Pommes/ Crème Vanille	Friand au Fromage <u>Poulet LR</u> Gratin de Brocolis BIO Yaourt Vanille BIO	Courgettes et Carottes Râpées Dindonneau Sauce Moutarde Quinoa aux Petits Légumes Fromage Blanc BIO, Sucre
Semaine 38 Du 14 Septembre au 18 Septembre	<u>Menu végétarien</u> <u>Tomates et Pois Chiche BIO</u> <u>Riz Cantonnais Sans Œufs</u> (Riz, Petits Pois, Carotte) Flan Bio	<u>Concombre Vinaigrette</u> <u>Paupiette de veau</u> Coquillettes Semi-Complètes BIO Cantal Doux AOP BIO Fruit de saison	<u>Salade Mélangée BIO</u> Chipolatas Petit Pois Carottes Yaourt Framboises BIO <u>Tarte aux pommes</u> SP : Poulet LR G : Bi-choco/ Crème Vanille	Betteraves Vinaigrette <u>Poulet LR</u> <u>Purée</u> Camembert BIO Fruit de saison Pain BIO	Paté de Campagne Cordon Bleu Courgettes BIO à la Niçoise Tomme de Brebis Fruit de saison
Semaine 39 Du 21 Septembre au 25 Septembre	Radis Beurre <u>Paupiette de veau</u> <u>Spaghetti</u> Galet de la Loire Fruit de saison BIO	Haricots Verts en Salade Couscous au Poulet LR Semoule BIO et légumes Petit Suisse Aromatisé BIO	<u>Salade de Perles sans surimi</u> Blanquette de Veau Carottes BIO Vichy Yaourt à Boire Fruit de saison G : Pain/Beurre/Confiture	Salade Verte Daube de Bœuf BIO Polenta <u>Chamonix</u>	<u>Menu végétarien</u> <u>Pizza</u> <u>Tomates végétariennes</u> Jardinière de Légumes BIO 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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements