



Les menus du 3 au 28 septembre 2018

Régime poly-allergénique

Depuis 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 septembre semaine 36	Salade verte BIO Pâtes au fromage emmental râpé Yaourt Plumetis	Friand à la viande Poulet LR Poellée ratatouille Saint bricet Fruit de saison sauf kiwi	Melon charentais Spaghettis bolonaise (bœuf BIO PL , emmental râpé) Compote <i>G : Yaourt à boire / plumetis</i>	<i>Menu alternatif</i> Pois chiches / laitue iceberg croûtons / dés de cantal AOP Gratin dauphinois (Pommes de terre BIO) Crumble aux pommes	Salade de pâtes BIO Cordon bleu Epinards béchamel et croûtons Brie et cabécou (chèvre) Fruit de saison sauf kiwi Pain aux céréales
Du 10 au 14 septembre semaine 37	Tomate BIO PL en salade Saucisse PL Purée Crème au chocolat	Pizza au fromage Paupiette de veau Petits pois à la française Vache qui rit Fruit de saison sauf kiwi	Salade de perles Brochette de dinde / ketchup Chou fleur au gratin Bûche de chèvre BIO Fruit de saison sauf kiwi <i>G : p. suisses / pain d'épice</i>	Concombre vinaigrette Poulet Boulghour BIO Yaourt aromatisé	Salade de riz PL Bœuf BIO PL bourguignon Carottes vichy Edam et écyr en aubrac Fruit de saison sauf kiwi
Du 17 au 21 septembre semaine 38	Melon charentais PL Paella garnie (émincés de dinde, SANS seiche, SANS moules) Riz PL Petits suisses BIO	Taboulé (semoule BIO) Jambon LR Courgettes au gratin Cantal AOP et selles sur cher AOP (chèvre) Fruit de saison sauf kiwi Pain au maïs	Salade niçoise (PdeT, H. verts BIO , tomate, SANS œuf, SANS thon, olives) Pizza au fromage Chocolat Liégeois <i>G : pain / babybel / banane</i>	Laitue Lasagnes gratinées (bœuf BIO PL) Flan	<i>Menu alternatif</i> Salade composée (maïs, carottes BIO râpées, mozzarella, croûtons) Risotto PL Compote / palmier
Du 24 au 28 septembre semaine 39	Radis / beurre Ragoût languedocien (veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives) Fromage blanc BIO + sucre	<i>Menu alternatif</i> Salade composée (pois chiches BIO , chiffonade iceberg, olives) Roulé au fromage Yaourt NS Pêche au sirop	Betteraves Cordon bleu Petits pois / carottes Emmental et camembert Fruit de saison sauf kiwi <i>G : Pain / chocolat / compote</i>	Tomate Chili con carne (bœuf BIO PL , haricots rouges, riz) Yaourt aux fruits mixés	Salade verte BIO / féta Brochette de dinde / ketchup Purée Petits suisses NS

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés