



Les menus du 3 au 28 septembre 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 septembre semaine 36	Salade verte BIO Raviolis au boeuf sauce tomate emmental râpé Crème anglaise Madeleine SV : pâtes au fromage	Croisillon à l'emmental Poulet LR Poellée ratatouille Saint bricet Fruit de saison BIO	Melon charentais Spaghettis bolonaise (boeuf BIO PL, emmental râpé) Compote SV : spaghettis au fromage G : Yaourt à boire / chouquette	Menu alternatif Pois chiches / laitue iceberg croûtons / dés de cantal AOP Gratin dauphinois (Pommes de terre BIO) Crumble aux pommes	Salade de pâtes BIO Brochette de poisson pané MSC Epinards béchamel et croûtons Brie et cabécou (chèvre) Fruit de saison PL Pain aux céréales
Du 10 au 14 septembre semaine 37	Tomate BIO PL en salade Saucisse PL Purée Crème au chocolat SP : poulet	Pizza au fromage Flan aux pommes de terre Petits pois à la française Vache qui rit Fruit de saison BIO PL SP SV petits pois sans lardons	Salade de perles Brochette de dinde / ketchup Chou fleur au gratin Bûche de chèvre BIO Fruit de saison PL G : p. suisses / chausson aux pommes	Concombre sauce bulgare Filet de poisson MSC en pipérade Boulghour BIO Yaourt aromatisé	Salade de riz PL Bœuf BIO PL bourguignon Carottes vichy Edam et écyr en aubrac Fruit de saison PL
Du 17 au 21 septembre semaine 38	Melon charentais PL Paella garnie (émincés de dinde, seiche, moules) Riz PL Petits suisses BIO SV : paella sans viande	Taboulé (semoule BIO) Jambon LR Courgettes au gratin Cantal AOP et selles sur cher AOP (chèvre) Fruit de saison PL Pain au maïs SP : jambon de dinde	Salade niçoise (PdeT, H. verts BIO , tomate, œuf dur, thon, olives) Tielle SdeF Chocolat Liégeois G : pain / babybel / banane	Laitue Lasagnes gratinées (boeuf BIO PL) Flan SV : pâtes au fromage	Menu alternatif Salade composée (maïs, carottes BIO râpées, mozzarella, croûtons) Risotto PL Tiramisu
Du 24 au 28 septembre semaine 39	Radis / beurre Ragoût languedocien (veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives) Fromage blanc BIO + sucre SV ragoût sans viande	Menu alternatif 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 BIO SP SV : p.pois sans lardons G : Pain / chocolat / compote	Salade coleslaw Chili con carne (boeuf BIO PL, haricots rouges, riz) Yaourt aux fruits mixés SV : chili sans viande	Salade verte BIO / féta Parmentier de saumon Petits suisses NS

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF : Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique

MSC : Ecolabel pêche durable