

Menu normal sans exclusion

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 Gaufre SP : Jambon de Dinde G : Fruit/Bi-choco	<u>Menu végétarien</u> Salade de Blé BIO Omelette (Œufs BIO) Ratatouille Petit Billy Fruit de Saison	Chiffonade D'Iceberg Filet de Poisson Meunière Purée (PDT BIO) Mont Lacaune Crème Anglaise
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> Œuf Dur 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 Poêlée de Saumon 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> Tomates et Pois Chiche BIO Riz Cantonais Sans Viande (Riz, Œuf, Petits Pois, Carotte) Flan Bio	Concombre Sauce Bulgare Filet de Poisson au Basilic Coquillettes Semi-Complètes BIO Cantal Doux AOP BIO Fruit de saison	<u>Salade Mélangée BIO</u> Chipolatas Petit Pois Carottes Yaourt Framboises BIO Madeleine SP : Poulet LR G : Moelleux au chocolat/ Crème Vanille	Betteraves Vinaigrette Brandade de Morue Camembert BIO Fruit de saison Pain BIO	Paté de Campagne Cordon Bleu Courgettes BIO à la Niçoise Tomme de Brebis Fruit de saison SP : Paté de volaille SV : TartiThon
Semaine 39 Du 21 Septembre au 25 Septembre	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 Petit Suisse Aromatisé BIO	Salade de Perle Blanquette de Veau Carottes BIO Vichy Yaourt à Boire Fruit de saison G : Pain/Beurre/Confiture	Salade Verte Daube de Bœuf BIO Polenta Tiramisu	<u>Menu végétarien</u> Tarte Salée de Saison Crousti Fromage 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