

SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENDREDI 06 SEPTEMBRE
Concombres féta 7/10/12 Nuggets de blé 1/3/4/6/7/9 Coquillettes 1/3/7 Glace* 1/3/5/7/8	Rillettes de sardines 3/7 Cuisse de poulet Ratatouille Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade de tomates, emmental et maïs 7/10/12 Escalope de veau Purée 7 Chocolat liégeois 7 Goûter : Fruit et biscuit 1/3/5/7/8	Carottes râpées** Rôti de bœuf Poêlée de légumes* Fromage* 7 Fruit de saison**	Melon** Poisson frais* sauce chorizo 3/7 Pommes de terre grenaille Fromage blanc sucré 7
LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
Salade de riz 10/12 Aiguillette de poulet au curry 7 Carottes** Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade verte et croûtons 1/6/7/8/11 Lasagnes à la bolognaise 1/3/7 Fromage* 7 Crème dessert caramel 7	Saucisson à l'ail Poisson à la Bordelaise 1/3/4/7/10 Haricots verts 7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : Compote et biscuit 1/3/5/7/8	Concombres et cœurs de palmiers 10/12 Saucisse 5 Purée 7 Petits suisses au chocolat 7	Salade haricots vert, tomates et maïs 10/12 Gratin de pâtes aux légumes 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison**
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
Melon** Steak de bœuf sauce roquefort 7 Pommes frites Fromage* 7 Fruit de saison**	Guacamole Chili sin carné 7/9 Salade verte 10/12 Fromage* Tarte aux pommes 1/3/7/8	Taboulé 1/10/12 Escalope de dinde sauce champignons 7 Tian de légumes Glace* 1/3/5/7/8 Goûter : Fruit, pain 1 et fromage 7	Concombres à la crème 7 Tomates farcies 1/7 Riz 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Friand au fromage 1/3/6/7/8 Poisson meunière 1/3/4/6/7 Poêlée de légumes* Yaourt aromatisé 7
LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
Salade de tomates** Lasagnes de courgettes et chèvre 1/3/7 Salade 10/12 Petits suisses sucrés 7	Radis** Rôti de bœuf Salsifis à la crème 7 Crème vanillé 7	Concombres 10/12 Sauté de porc Riz 7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : Compote et viennoiserie 1/3/7	Mousse de betteraves Poisson frais* sauce curry 4/7 Brocolis 7 Fromage* 7 Glace* 1/3/5/7/8	Pêche au thon 3/4/10 Omelette de pommes de terre 3/7 Ratatouille Fromage* 7 Fruit de saison**

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles"	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques

"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.