



			JEUDI 01 SEPTEMBRE	VENDREDI 02 SEPTEMBRE
			Melon Steak haché VBF sauce échalotes 7 Pâtes fusilli 1/7 Yaourt aromatisé aux fruits 7	Carottes râpées 10/12 Poisson meunière 1/3/7/4/6/14 citron Haricots verts 6/9/7 Fromage* 7 Fruit de saison*
LUNDI 05 SEPTEMBRE	MARDI 06 SEPTEMBRE Menu végétarien	MERCREDI 07 SEPTEMBRE	JEUDI 08 SEPTEMBRE	VENDREDI 09 SEPTEMBRE
Tomates mozzarella 10/12/7 Cuisse de poulet VF au jus Gratin courgettes pommes de terre 1/7 Compote et biscuit* 1/3/7/8	Taboulé 1/10/12 Omelette ODF 1/3 Ratatouille Yaourt végétal au lait de coco	Melon Roti de bœuf VBF sauce moutarde 7 Poêlée de légumes* 7/9 Salade fruits de saison* Goûter : compote + biscuit* 1/3/7/8	Betteraves 10/12 Blanquette de veau VF Riz de Camargue Fromage* 7 Fruit de saison*	Rillettes de porc Poisson frais sauce chorizo 4/7/8 Purée de carottes 7 Yaourt fermier sucré 7
LUNDI 12 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE	MERCREDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 15 SEPTEMBRE Menu Végétarien	VENDREDI 16 SEPTEMBRE
Concombres à la féta 7/10/12 Escalope de dinde VF en sauce Petit pois Tarte aux pommes 1/3/8	Tomates 10/12 Croque-monsieur VPF 1/3/7/6/11 Salade 10/12 Fromage blanc aux fruits 7	Œuf mayonnaise ODF 3/10 Spaghettis carbonara VPF 7/1 Petits suisses aux fruits Goûter : fruit* + pain 1 + barre de chocolat	Guacamole Moussaka (aubergines et lentilles) 7 Salade 10/12 Fromage* 7 Ananas	Saucisson beurre 7/8 Pavé de saumon sauce hollandaise 7/4 Riz basmati 7 Fruit de saison*
LUNDI 19 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE	MERCREDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE
Feuilleté au fromage 1/3/7/8/6 Sauté de volaille VF au curry 7 Haricots beurre persillés 7 Fruit de saison*	Pastèque Roti de bœuf VBF Pommes de terre grenailles Fromage* 7 Compote sans sucre ajouté	Tomates en salade 10/12 Poisson frais* sauce tartare 4/7 Gratin de patates douces 7 Yaourt artisanal à l'abricot 7 Goûter : fruit* + biscuit* 1/3/7/8	Melon Escalope de porc VPF sauce brune 7 Gratin de courgettes 7 Gaufre au sucre 1/3/7	Menu végétarien Laitue et dès de gouda 7/10/12 Lasagnes (égrené de pois sauce tomate) 1/7/6 Fromage blanc à la vanille 7
LUNDI 26 SEPTEMBRE	MARDI 27 SEPTEMBRE	MERCREDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
Betteraves 10/12 Escalope de poulet VF aux herbes Gratin de brocolis 7 Fromage* 7 Fruit de saison*	Bruschetta de tomates emmental 1/7 Chipolatas VPF Semoule et légumes à couscous 1 Yaourt aromatisé aux fruits 7	Menu végétarien Concombres 10/12 Quiche aux légumes 1/3/7 Salade 10/12 Liégeois chocolat 7 Goûter : Fruit* + pain 1+ fromage*7	Pâté de campagne 7/8 Moules à la crème 2/7 Frites Fruit de saison*	Menu végétarien Haricots verts en salade 10/12/9/6 Nuggets de blé 1/3/6/8/9/14 Purée de céleri et pommes de terre 7 Petits suisses au chocolat 7

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
	6	Soja	13	Lupin
Le jeudi 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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne nutritionniste, 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, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.