



			Jeudi 02 septembre Melon Steak haché sauce au poivre 7 Pâtes* 1/7 Yaourt aromatisé aux fruits 7	Vendredi 03 septembre Carottes râpées 3/10/12 Aiguillette de poisson pané rondelle de citron 1/3/7/14/4/9/6 Haricots verts 7 Fromage* 7 Fruit de saison**
Lundi 06 septembre Tomates** mozzarella 3/7/10/12 Cuisse de poulet Gratin de courgettes, pommes de terre 7 Compote* biscuit* 1/3/7/8	Mardi 07 septembre Menu végétarien Taboulé 3/10/12 Omelette 3/7 Ratatouille Petit suisse au chocolat 7	Menus ALSH Mercredi 08 septembre Céleri rémoulade au fromage frais 7 Rôti de veau sauce moutarde 3/7/10 Frites Salade de fruits de saison* Goûter: compote + biscuit 1/3/7/8	Jeudi 09 septembre Betteraves 3/10/12 Poisson frais* sauce citronnée 4/7 Riz de Camargue Fromage* 7 Fruit de saison**	Vendredi 10 septembre Macédoine de légumes au thon 3/4/10/12 Quiche lorraine 1/7/3 Salade 3/10/12 Yaourt fermier sucré 7
Lundi 13 septembre Concombres, fêta 3/7/10/12 Chipolatas Petits pois, carottes Compote*	Mardi 14 septembre Menu végétarien Melon Parmentier végétarien 6/7 Salade 3/10/12 Fromage* 7 Fruit de saison*	Mercredi 15 septembre Pêches au thon 3/10/4 Aiguillette de canard sauce au miel Pommes de terre grenaille Yaourt sucré 7 Goûter : fruit + pain 1 + fromage 7	Jeudi 16 septembre Tomates** vinaigrette 3/10/12 Croque-monsieur 1/7/3/6/11 Salade 3/10/12 Fromage blanc aux fruits 7	Vendredi 17 septembre Saucisson, beurre 6/7/8 Blanquette de poisson frais 4/7 Semoule Fromage* 7 Fruit de saison**
Lundi 20 septembre Feuilleté au fromage 1/3/7/6/8 Sauté de volaille au curry 7/10 Carottes Vichy 7 Fruit de saison**	Mardi 21 septembre Salade verte, mimolette et maïs 3/7/10/12 Rôti de bœuf + ketchup stick Rôsties aux légumes 1/3/7/9 Compote*	Mercredi 22 septembre Tomates cerise Filet de poisson frais façon meunière 1/3/4/7 Gratiné de patates douces 7 Fruit de saison** Goûter: jus de pomme + biscuit 1/3/7/8	Jeudi 23 septembre Menu végétarien Pastèque Lasagnes de courgette et tomate à la ricotta 1/7 Salade 3/10/12 Petit suisse sucré 7	Vendredi 24 septembre Concombres** vinaigrette 3/10/12 Escalope de porc sauce brune 7 Haricots beurre 7/9 Tarte aux pommes 1/3/7
Lundi 27 septembre Pizza 1/3/7/4/11 Filet de poulet fermier mariné aux herbes Gratin de brocolis 7/9 Fruit de saison**	Mardi 28 septembre Tomates en salade 3/10/12 Couscous (merguez, boulette de bœuf, légumes couscous et semoule) Velouté aux fruits 7	Mercredi 29 septembre Menu végétarien Betteraves 3/10/12 Omelette aux pommes de terre 3/7 Salade 3/10/12 Liégeois au chocolat 7 Goûter: fruit + pain 1 +fromage* 7	Jeudi 30 septembre Menu Espagnol Melon jaune Paëlla 2/4/14/9 Crème aux œufs 7/3 	Vendredi 01 octobre Menu végétarien Haricots verts en salade 3/10/12/9 Spaghettis bolognaise végétales 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison**
PRODUIT FERMIER PRODUIT BIO PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON * SELON ARRIVAGE **AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES PAIN BIO	Codification 1 2 3 4 5 6 7	Allergènes Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés Oeufs Poisson Arachides Soja Lait	Codification 8 9 10 11 12 13 14	Allergènes Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache) Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites Lupin 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 préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poisson, 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.