



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Allergènes majeurs
31/08	01/09	02/09	03/09	04/09	
****	Salade de tomates 5 *** Jambon cuit  *** Alternative végétarienne  Coquillettes au fromage 1,2 *** Pirulo 	½ avocat 5 *** Omelette nature 4  *** Purée maison 2 *** Yaourt nature 2 	 Melon *** Nuggets de blé 1 *** Pâtes au beurre 1 *** Flan 2 	Salade verte 5 *** Filet de poisson au pesto rosso 1,6  *** Palets de légumes *** Vache qui rit bio 2 	1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC

Origine des viandes : France



Alternative végétarienne / menu sans viande



RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09	Allergènes majeurs
Salade de pomme de terre Tomate,maïs,olives 5 *** Escalope de dinde  *** Alternative végétarienne  Trio de légumes  *** Cône vanille fraise 1,2	Betteraves en vinaigrette 5 *** Moules sauce hollandaise 4,6 **** Pommes orientales *** Fromage	Salade de crudités Tomate,courgettes 5 *** Raviolis au bœuf 1  *** Lasagnes végétariennes  Fromage blanc 2 	Œufs mimosa 4,5 *** Croustillant de colin corn flakes 1,2,6  *** Alternative végétarienne  Poêlée de légumes bio *** Raisin	Salade composée (HV, maïs) 5 *** Sauté de porc IGP au olives  Alternative végétarienne  *** Pâtes *** Petit louis à tartiner 2	1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC

Origine des viandes : France



Alternative végétarienne / menu sans viande



RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09	Allergènes majeurs
Sardine ⁶ *** Tomates farcies  *** Tomate farcie végétarienne ***  Riz  *** Tarte framboise 1,2,4	Melon *** Pavé de saumon sauvage *** Riz/ratatouille *** Yop vanille ²	Salade verte  *** Pain bagnat au thon 1,6,4,2 *** Macédoine (ananas, pêche, mangue, fraise)	Carottes râpées ⁵ *** Rôti de porc  *** Alternative végétarienne  *** Poêlée façon gersoise *** Raisin	Betteraves et surimi ^{5,6}  *** Colin sauce bordelaise ^{1,6} *** Pomme noisette *** Fromage	1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC

Origine des viandes : France



Alternative végétarienne / menu sans viande



	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09	Allergènes majeurs
RESTAURANT SCOLAIRE 	 Radis, beurre ₂ *** Carré de blé bio pomme de terre/emmental _{1,2,4}  *** Chou-fleur béchamel _{1,2} *** Fromage blanc ₂	Salade verte et croutons _{1,5} *** Sauté de bœuf  **** Alternative végétarienne  *** Spaghettis au beurre _{1,2} *** Fromage ₂	Tarte 4 fromages _{1,2,3,4} *** Escalope de porc *** Alternative végétarienne  *** Poêlée de légumes *** Compote et biscuit ₁	Carottes râpées ₅ *** Cuisses de poulet rôti *** Alternative végétarienne  *** Pommes de terre orientales *** Raisin	Salade de riz ₅ *** Nuggets de poisson plein filet _{1,6}  *** Epinards à la crème _{1,2} *** Twix	1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC

Origine des viandes : France



Alternative végétarienne / menu sans viande



**RESTAURANT
SCOLAIRE**



Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10	Allergènes majeurs
 Salade de pâtes 1,2,5 *** Omelette 4  *** Brocoli *** Fruit de saison	Salade de haricots verts 5 *** Saucisse de Toulouse  **** Alternative végétarienne 1,2,4,6  *** Purée de pomme de terre 2 *** Fromage 2	Feuilleté au fromage 1,2 *** Brochette de poulet  *** Alternative végétarienne 1,2,4,6  *** Carottes et pomme de terre sautées *** Compote	Pâté de campagne *** Pépite croustillante de flétan et épinard 1,6,2,5  *** Ratatouille/riz *** Raisin	Salade de tomates et concombres 5 *** Spaghettis bolognaise 1  *** Alternative végétarienne 1,2,4,6  *** Fromage blanc et sucre 2	1 : Gluten 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3 : Lait de brebis ou chèvre 4 : Œuf 5 : Moutarde 6 : Poissons 7 : Arachides 8 : Fruits à coque 9 : Crustacés 10 : Mollusques 11 : Céleri 12 : Soja 13 : Anhydride sulfureux et sulfites 14 : Sésame 15 : Lupin



Label Rouge

produit issu de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC

Origine des viandes : France



Alternative végétarienne ou menu sans viande