

Région ultra périphérique  
Viande Origine France  
Agriculture Biologique

Eco responsable  
Local  
Pêche Responsable

Spécialité du chef  
Légumerie  
AOP

Appellation d'origine contrôlée  
Label Rouge  
Race à Viande

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaire aux enfants.  
Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.  
**ATTENTION** : les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.  
Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Pédagogique

Lundi 1/09	Mardi 2/09	Jeudi 4/09	Vendredi 5/09	Lundi 8/09	Mardi 9/09	Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
Crèmeux de betteraves Bio     <b>LE JOUR DU Végé</b>  Bouchée de blé sauce enrobante à l'ail  Petit pois Bio Edam Bio Fruit de saison Ecoresponsable 	Salade de tomate et maïs vinaigrette  Colin mariné thym citron  Riz créole IGP Fromage frais nature et sucre Compote de pomme Bio 	Concombre Bio ciboulette    Emincé de dinde Bio sauce blanquette  Omelette au fromage Pomme rissolées Brie Liégeois vanille 	Melon jaune  Steak haché de bœuf RAV et ketchup  Galette italienne et ketchup Haricots verts Bio Yaourt nature Bio et sucre Cake à la vanille 	Salade de lentilles Bio   Cubes de colin sauce normande Carottes vichy Bio Tomme de Yenne Fruit de saison Bio	Salade iceberg et oignons frits  <b>LE JOUR DU Végé</b> Boullgour façon couscous Bio  Emmental Compote Bio pomme fraise	Salade coleslaw Bio   Rôti de bœuf LR sauce tartare Bouchée azuki sauce tartare Ratatouille Yaourt aromatisé Bio Gâteau au yaourt 	Melon jaune Œufs brouillés Piperade Coquillettes Bio et fromage râpé Fromage frais aux fruits Fruit de saison Ecoresponsable 
Lundi 15/09	Mardi 16/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09	Lundi 22/09	Mardi 23/09	Jeudi 25/09	Vendredi 26/09
Tomate Bio vinaigrette Carbonnade flammande Galette basquaise et sauce tomate Semoule Gouda Bio Mousse au chocolat	Salade de tortis Bio à la catalane  Sauté de dinde Bio sauce crème Stick végétarien Epinards à la béchamel Cantal AOC  Fruit de saison Ecoresponsable 	Concombre Bio et crème ciboulette   <b>LE JOUR DU Végé</b> Curry de pois chiche et macaronis Bio  Coulommiers Compote de pomme Bio	Pastèque Filet de merlu sauce hongroise Aubergine à la provençales Bio  Yaourt aromatisé Bio Quatre quart vanille Bio 	Concombre Bio vinaigrette   Aiguillettes de colin pané Gratin de courgettes Bio  Comté AOP Crème à la vanille Bio locale	Pizza au fromage Gâteau d'œufs Bio sauce basquaise Carottes Bio persillées Pont l'évêque AOP Fruit de saison responsable 	Céleri rémoulade Bio  Rôti de bœuf LR et jus Pavé du fromager Boullgour Bio Petit suisse nature et sucre Tarte abricotine	Tomate vinaigrette Bio <b>LE JOUR DU Végé</b> Chili végétarien et riz Bio Emmental Fruit de saison Bio

Région ultra périphérique   
 Viande Origine France   
 Agriculture Biologique

Eco responsable   
 Local   
 Pêche Responsable

Spécialité du chef   
 Légumerie   
 AOP

Appellation d'origine contrôlée   
 Label Rouge   
 Race à Viande

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaires aux enfants.  
 Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.  
**ATTENTION** : les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.  
 Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Péciscolaire

Lundi 29/09	Mardi 30/09	Jeudi 2/10	Vendredi 3/10	Lundi 6/10	Mardi 7/10	Jeudi 9/10	Vendredi 10/10
Cœur de scarole et oignon frits	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio A l'arhalote 	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Salade de lentilles Bio 	Concombres Bio vinaigrette 	Salade d'haricots beurre vinaigrette ciboulette	Salade de tomates Bio vinaigrette
Limande meunière et citron	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Sauté de bœuf LR sauce tomate 	Chipolatas	Omelette Bio sauce basquaise 	Bœuf bourguignon 	Coquillettes de la mer 	<b>LE JOUR DU Végé</b>
Riz, carottes et navets	Macaronis Bio à l'italienne emmental rapé 	Croq veggie a la tomate 	Stick végétarien	Haricots verts	Hachis à l'égrené de pois 	Bouchées de blé et sauce aioli	Légumes aioli
Tomme Bio	Fraidou	Courgettes Bio 	Potiron Bio, béchamel au cheddar 	Yaourt aromatisé Bio à la vanille 	Pommes de terre vapeur Bio 	Fromage frais aux fruits BIO	Fromage frais aux fruits BIO
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cantal AOC 	Petit suisse Bio nature et sucre 	Fruit de saison Ecoresponsable 	Petit moulé ail et fines herbes 	Moëlleux coco mandarine 	Moëlleux coco mandarine 
<b>Lundi 13/10</b>	<b>Mardi 14/10</b>	<b>Jeudi 16/10</b>	<b>Vendredi 17/10</b>				
<b>L'ILE-DE-FRANCE</b>	<b>L'ILE-DE-FRANCE</b>	<b>L'ILE-DE-FRANCE</b>	<b>L'ILE-DE-FRANCE</b>				
Salade de mâche vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre Bio crème ciboulette 	Potage Saint Germain				
Sauté de poulet Bio au jus 	Colin gratiné au fromage 	Rôti de veau LR 	<b>LE JOUR DU Végé</b>				
Quennelles nature sauce normande 	Riz IGP aux champignons 	Pané de blé fromage épinards 	Pizza au fromage 				
Lentilles Bio à la paysanne 	Yaourt aromatisé Bio à la vanille 	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, carottes, crème)	Salade iceberg vinaigrette				
Saint Nectaire AOC 	Fruit de saison Ecoresponsable 	Fromage frais Bio nature et sucre 	Tomme de Yenne				
Flan nappé caramel		Cake à la purée de coing	Compote pomme fraise				