



LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 29 JUILLET AU 2 SEPTEMBRE**

	LUNDI 29 JUILLET	MARDI 30 JUILLET	MERCREDI 31 JUILLET	JEUDI 1 SEPTEMBRE	VENDREDI 2 SEPTEMBRE						
ENTRÉE	VACANCES SCOLAIRES			BETTERAVES	HARICOTS VERT MIMOSA						
PLAT				VACANCES SCOLAIRES			RAVIOLIS	FILET DE TILAPIA SAUCE INDIENNE			
								RIZ			
DESSERT							VACANCES SCOLAIRES			FROMAGE	FROMAGE
										COMPOTE	FRUIT
GOÛTER	VACANCES SCOLAIRES										
VACANCES SCOLAIRES				1 7	1 2 3 4 7						

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**





LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 5 AU 9 SEPTEMBRE**

	LUNDI 5 SEPTEMBRE	MARDI 6 SEPTEMBRE	MERCREDI 7 SEPTEMBRE	JEUDI 8 SEPTEMBRE	VENDREDI 9 SEPTEMBRE
ENTRÉE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	CHOUX ROUGE ET BLANC RAPÉS	MORTADELLE	SALADE MÉLANGÉE	SALADE SOMBRÉRO
PLAT	ROTI DE BŒUF	TORTELLONI AU FROMAGE SAUCE NAPOLITAINE	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE	COUSCOUS	COLIN SAUCE MOUTARDE
	HARICOTS VERTS		POMMES PAILLASSON		JULIENNE DE LÉGUMES
DESSERT	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT	YAOURT	FROMAGE	YAOURT BIO
		FRUIT	TARTELETTE AUX NOIX	GÂTEAU AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES	
GOÛTER			PAIN BEURE CONFITURE BRIQUETTE JUS DE POMMES		
	1 3 7	1 3 7	1 3 5 7 8 12	1 3 7 8 9	1 2 4 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE**

	LUNDI 12 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE	MERCREDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 15 SEPTEMBRE	VENDREDI 16 SEPTEMBRE
ENTRÉE	SALADE DE TOMATES	RADIS BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE ALPIN
PLAT	CUISSÉ DE POULET	SAUTÉ DE PORC AU MIEL	CROQUE MONSIEUR	OMELETTE	BRANDADE
	PURÉE DE BROCOLIS	CAROTTES VICHY	MÂCHE	ROSTI DE LÉGUMES	
DESSERT	FROMAGE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	YAOURT	FROMAGE BLANC	YAOURT
	FRUIT		FRUIT	TARTE AUX ABRICOTS	FRUIT
GOÛTER			GÂTEAU AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS D'ORANGES		
	1 3 7 8	1 7	1 3 7 12	1 3 5 7 9 10 12	1 4 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE**

	LUNDI 19 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE	MERCREDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE
ENTRÉE	CHOUX-FLEURS MIMOSA	CAROTTE FROMAGÈRE	BETTERAVES RÂPÉES FLORIDE	CAKE A LA MIMOLETTE	SALADE MAÏS/ SOJA ET CONCOMBRE
PLAT	CORDON BLEU	ROTI DE PORC AUX OLIVES	POÊLÉE DE LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES	BOULETTE DE BŒUF EN SAUCE	CUBE DE COLIN SAUCE NORMANDE
	POMMES DE TERRE SAUTÉES AU PAPRIKA	HARICOTS ROUGES ET BLANCS		JULIENNE DE LÉGUMES CRÉMÉE	PURÉE DE COURGETTES
DESSERT	YAOURT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC VANILLE
	FRUIT		TARTELLETTE ANANAS	FRUIT	
GOÛTER			COMPOTE A BOIRE/ BISCUIT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ		
	1 3 5 7 10 12	1 7	1 3 5 7	1 3 7 9	1 2 4 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUF

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE**

	LUNDI 26 SEPTEMBRE	MARDI 27 SEPTEMBRE	MERCREDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
ENTRÉE	MACÉDOINE SAUCE COCKTAIL	CRÊPE AU FROMAGE	CÉLÉRI AU CITRON	TOMATES VINAIGRETTE	TERRINE DE LÉGUMES ET POISSONS
PLAT	POULET BASQUAISE	ROTI DE BŒUF	FEUILLETÉ HOT-DOG MAISON	GALETTE QUINOA ET BOULGOUR	FILET D'ESCOLIER SAUCE ARMORICAINE
	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	SALADE MÉLANGÉE	CAROTTES A L'ANGLAISE	BROCOLIS/ POMMES DE TERRE
DESSERT	FROMAGE	YAOURT	YAOURT ARÔMATISÉ BIO	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	QUATRE QUARTS	FRUIT		SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	FRUIT
GOÛTER			BROWNIES BRIQUETTE JUS MULTIFRUITS		
	1 3 7 9 10 12	1 3 5 7	1 3 7 8 12	1 3 7 10 12	1 2 3 4 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14