

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <b>Melon hve beurre</b> (2)  <b>Jambon blanc</b> (2)(3)tr(4,5,6)  <b>Coquillettes</b> (1)(2) tr (5,9,11)  <b>Glace</b> (1)(2)(4)(11) tr (3,5)	 <b>Tomates hve mozzarella basilic bio</b> (2)(9)(10)   <b>Brandade de poisson</b> Pommes de terre hve, poisson, oignons hve (2)(6)  <b>Compote de pommes</b>	 <b>Pizza</b> (1)(2) tr (5,6,7,8,9,12)  <b>Escalope de dinde</b> Tr (1,2)   <b>Riz-piperade</b> Trio de poivrons bio, oignons hve, échalotes Tr (1,4,9,10,12,13)  <b>Emmental</b> (2)  <b>Prunes</b>	 <b>carottes râpées hve pois chiche grillés</b> (9)(10)   <b>Lasagnes potimarron chèvre</b> (1)(2) tr (4,9,10,12,13)  <b>Yaourt nature sucré</b> (2)   <b>Ananas au sirop</b>	 <b>Concombres hve à la crème bio</b> (2)(9)(10)   <b>Rôti de porc au miel</b>   <b>Carottes hve vichy</b>   <b>Brie</b> (2)  <b>Tarte aux pommes</b> (1)(2)

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre



Pain



Yaourts



Miel bio



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse

Compote



Pate à tartiner

## LABELS & CERTIFICATIONS



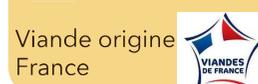
Volaille française



Porc français



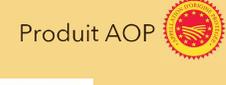
Produit local



Viande origine France



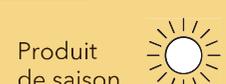
Produit BBC



Produit AOP



Produit bio



Produit de saison



Produit HVE (haute valeur environnementale)



Fait maison



Label rouge

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coques
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations.



**Souriez  
c'est la rentrée !!!!**

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>Duo de saucissons beurre</b> (2)(11) tr (4,9,11)	<b>Tarte au fromage</b> (1)(2)(5) tr (6,7,8,9,12)	<b>Asperges vinaigrette</b> (9)(10)	<b>Melon hve beurre</b> (2)	<b>Betteraves bio féta</b> (2)(9)(10)
	<b>Sauté de veau aux olives</b> (5)(12) tr (1,2,4,6,7,8,9,10,11,13)	<b>Cuisse de poulet rôti</b> Tr (1,4,9,10,12,13)	<b>Steak sauce crème bio champignons</b> (2)	<b>Poisson vapeur</b> (6)	<b>Omelette à la pomme de terre hve</b> (2)(5)
	<b>Haricots verts</b>	<b>Petits pois carottes</b> Tr (1,4,9,10,12,13)	<b>Macaronis</b> (1) Tr (5,9,12)	<b>Gratin de courgettes hve</b> (2)	<b>Salade verte hve</b> (9)(10)
	<b>Fromage blanc sucré</b> (2)	<b>Raisins blancs hve</b>	<b>Camembert</b> (2)	<b>Riz au lait</b> (2)	<b>Petit suisse nature sucré</b> (2)
	<b>Pêche</b>		<b>Compote pommes bananes</b>		<b>Ananas</b>

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coques
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations.

## LABELS & CERTIFICATIONS

Volaille française	Produit BBC	Produit HVE (haute valeur environnementale)
Porc français	Produit AOP	Fait maison
Produit local	Produit bio	Label rouge
Viande origine France	Produit de saison	

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lait et la crème que nous utilisons dans toutes nos recettes ainsi que pour les goûters sont issus de l'agriculture biologique



## LUNDI



**Rillettes de sardines**  
(2)(6)

**Escalope de dinde à la provençale**

Courgettes hve, oignons rouges hve, poivrons rouges bio  
Tr (1,2,4,9,10,12,13)

**Semoule**  
(1)

**Bûche de chèvre**  
(2)

**Pomme hve**

## MARDI



**Concombres hve vinaigrette**  
(9)(10)

**Risotto aux champignons**

riz, champignons, oignons hve, haricots rouges, parmesan

(2)

**Entremet vanille**  
(2)

**Cookies bio**

## MERCREDI



**Salade de pommes de terre hve tomates hve cornichons thon**  
(6)(9)(10)

**Escalope de porc sauce moutarde**  
(2)(9)

**Haricots beurre**

**Kiri**  
(2)

**Banane**

## JEUDI



**Radis hve beurre**  
(2)

**Goulash de boeuf**  
(2) tr (1,3,4,9,10,12,13)

**Frites**

**Tomme blanche**  
(2)

**Raisins noirs hve**

## VENREDI



**Tomates hve vinaigrette**  
(2)(9)(10)

**Poisson pané**  
(5)

**Epinards à la crème**  
(2)

**Edam**  
(2)

**Gâteau maison**  
(1)(2)(5)

DÉJEUNER

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre



Pain



Yaourts

Miel bio



Fromage blanc



Confiture



Lait bio



Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pate à tartiner



ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coques
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfités
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations.

## LABELS & CERTIFICATIONS



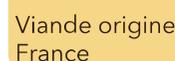
Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine France



Produit BBC



Produit AOP



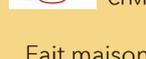
Produit bio



Produit de saison



Produit HVE (haute valeur environnementale)



Fait maison



Label rouge

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cookies que nous proposons une fois par mois sont Bio, locaux et sans allergènes.



## LUNDI

**Feuilleté au fromage**  
(1)(2) tr (4,5,11)

**Emincé de poulet sauce curry**  
(2)(10) tr (1,3,4,9,12,13)

**Purée de pois cassés bio**  
(1)

**Gouda**  
(2)

**Poire hve**

## MARDI

**Pastèque**  
(9)(10)

**Tajine de poisson**  
carottes hve, céleri rave hve, poireaux hve, navets hve, poivrons bio  
(6)(12) tr (1,3,4,9,10,13)

**Bouलगour**  
(1)

**Crème anglaise**  
(2) tr (1,4,5,11)

**Spéculoos**  
(1) tr (2)

## MERCREDI

**Carottes râpées hve raisins secs**  
(9)(10)

**Chipolatas**

**Purée de pommes de terre hve**  
(2)

**Chanteneige**  
(2)

**Pêche au sirop**

## JEUDI

**Radis bio beurre**  
(2)

**Chili végétarien**  
haricots rouges, oignons hve, carottes hve, poivrons bio, cumin  
(2)(12) tr (1,3,4,9,10,13)

**Pâtes bio**  
(1)

**Emmental**  
(2)

**Poire au chocolat amandes grillées**  
(4)(11) tr (1,2)

## VENREDI

**Salade verte bio thon maïs**  
(6)(9)(10)

**Rôti de bœuf bio**  
(5)

**Lentilles bio carottes hve**

**Camembert**  
(2)

**Raisins blancs hve**

DÉJEUNER

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre



Pain



Yaourts



Miel bio



Fromage blanc

Confiture



Lait bio



Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pate à tartiner



ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coques
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations.

## LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Porc français



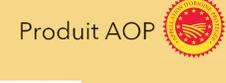
Produit local



Viande origine France



Produit BBC



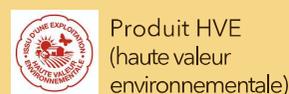
Produit AOP



Produit bio



Produit de saison



Produit HVE (haute valeur environnementale)



Fait maison



Label rouge

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les lentilles et les pois cassés que nous utilisons dans toutes nos recettes sont issus de l'agriculture biologique



**DÉJEUNER**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>Pizza</b> (1)(2) tr (5,6,7,8,9,12)</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p><b>Flageolets</b> tr (1,4,9,10,12,13)</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> (2)</p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Avocats sur lit de salade verte hve</b> (9)(10)</p> <p><b>Poisson sauce hollandaise</b> (2)(5)(6) tr (1,9,11,12)</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Brie</b> (2)</p> <p><b>Pomme hve cuite</b></p>	<p><b>Pâté de campagne cornichons</b> (1)(2)(9)(10)(11)</p> <p><b>Pilon de poulet</b></p> <p><b>Purée de carottes hve pommes de terre hve</b> (2)</p> <p><b>Edam</b> (2)</p> <p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Salade de lentilles bio</b> (9)(10)</p> <p><b>Tagliatelles sauce brie champignons</b> (2) tr (1,3,4,9,10,12,13)</p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> (2)</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Concombres hve féta</b> (2)(9)(10)</p> <p><b>Boeuf bourguignon</b> carottes hve, poivron bio, poireaux hve, Tr (1,3,4,9,10,12,13)</p> <p><b>Carottes vichy hve</b> (2)</p> <p><b>Gâteau basque</b> (1)(2)(5) tr (4,11)</p>

**GOÛTER**

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.

 <b>Beurre</b>	 <b>Pain</b>	 <b>Yaourts</b>	 <b>Miel bio</b>	 <b>Fromage blanc</b>	 <b>Confiture</b>	 <b>Lait bio</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Petit suisse</b>	 <b>Compote</b>	 <b>Pate à tartiner</b>
--	--	---	--	---	---	--	---	--	---	---

**ALERGÈNES**

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| 1. Gluten          | 8. Mollusques |
| 2. Lait            | 9. Moutarde   |
| 3. Arachides       | 10. Sulfites  |
| 4. Fruits à coques | 11. Soja      |
| 5. Œuf             | 12. Céleri    |
| 6. Poisson         | 13. Sésame    |
| 7. Crustacés       | 14. Lupin     |
- Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations.

**LABELS & CERTIFICATIONS**

 Volaille française	 Produit BBC	 Produit HVE (haute valeur environnementale)
 Porc français	 Produit AOP	 Fait maison
 Produit local	 Produit bio	 Label rouge
 Viande origine France	 Produit de saison	

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Une fois par mois, nous proposons un yaourt local fermier