

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local

Local

Préparation faite en cuisine centrale

M

Produit Frais

Frais

Fromage à la coupe



Bon appétit !

Lundi 30 août	Mardi 31 août	Mercredi 1 septembre	Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
			Salade de lentilles amandes féta Omelette au fromage Ratatouille Compote maison Menu Végétarien	Melon Filet de merlu beurre citronné Purée de pommes de terre Fruit de saison <i>Crêpe salée</i> Poisson

REPAS BIO				
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Pastèque Quenelle béchamel Courgettes ail persil Mousse au chocolat Glace maternelle Menu Végétarien	Jambon Purée de courge Gouda Fruit de saison <i>Nuggets de blé</i>	Salade verte + emmental Veau marengo Blé Petit suisse arôme <i>Friand au fromage</i> Viande noble	Couscous Poulet/Merguez Rondelé Fruit de saison <i>Boulettes véggie</i> Plat oriental	Tomate mozzarella Filet de colin sce nantua Epinard à la crème Gâteau maison <i>Omelette</i> Poisson

REPAS BIO				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Sauté de volaille Polenta Mimolette Fruit de saison <i>Galette de céréales sauce du jour</i>	Concombre féta Moussaka *** Pâtisserie <i>Gratin d'aubergine</i> Plat Grecque	Chili con Véggie Riz Kiri Liégeois chocolat Menu Végétarien	Tomate Rôti de bœuf Gratin de courgette Yaourt <i>Gratin de courgettes/riz</i> Viande noble	Filet de colin Poêlée de légumes, Pdt Camembert Fruit de saison <i>œufs durs</i> Poisson

REPAS BIO				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade verte Rôti de veau Frites Fromage blanc arôme <i>Falafels</i> Viande noble	Raviolis aux légumes sce tomate St Moret Fruit de saison Menu Végétarien	Coleslaw Filet de poisson pané Ratatouille Bulgy <i>Omelette</i> Poisson	Sauté de porc ananas Riz cantonais Samos Fruit de saison <i>Nem aux légumes</i> Viande noble	Tomate Calamars en beignet Brocolis/Gnocchis Crème dessert caramel <i>Nuggets de blé</i> Poisson

*changement en commission

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique

Fruits de saison d'origine locale




Volailles Label Rouge




Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



Bon appétit !

				REPAS BIO
Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 octobre
Bolognaise Pâtes Brie Fruit de saison <i>Bolognaise végétale</i> Repas entre amis	Pizza Poulet rôti Aubergines provençale Riz au lait Glace (maternelle) <i>Gratin d'aubergine</i>	Taboulé Rôti de porc Petits pois avec pomme de terre Fruit de saison <i>Brouillade</i>	Tajine d'agneau Semoule Pont l'Eveque Compote maison <i>Boulettes véggie aux épices</i> Viande noble	Melon tomate mozzarella Courmentier de poisson (courgette/30% Pdt) Petit suisse arôme <i>Gratin de courgettes</i> Poisson

REPAS BIO				
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade verte Sauté de bœuf Boulgour Yaourt <i>Steak du soja sauce du jour</i> Viande noble	Saucisse de montagne Lentilles cuisinées Tartare Fruit de saison <i>Crêpe au fromage</i>	Carottes râpées Rôti de dinde Gratin de chou fleur /30% Pdt Crème dessert vanille <i>Gratin du jour avec des Pdt</i>	Concombre féta Pané fromagé Haricots verts sautés Gâteau maison Menu Végétarien	Filet de lieu sce citron Ratatouille/30% Riz Edam Fruit de saison <i>œufs durs</i> Poisson

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Les couleurs				
Semaine du Gout				

				REPAS BIO
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de lentilles Sauté de poulet Semoule Fruit de saison <i>Boulettes de soja sauce du jour</i>	Carottes bâtonnet Omelette ciboulette Gratin de courgettes Pâtisserie Menu Végétarien	Quiche aux fromage Rôti de veau Petits pois mijotés Yaourt aux fruits <i>Friand au fromage</i> Viande noble	Tomate mozzarella Lasagne bolognaise *** Compote maison <i>Lasagne aux légumes</i> Repas entre amis	Filet meunière Julienne de légumes Comté Novly vanille <i>Galette au sarasin</i> Poisson

*Plats demandés par les enfants

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du

REPAS BIO

Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE.
Boeuf de qualité
Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



Bon appétit !

vacances scolaires Lundi 25	vacances scolaires Mardi 26	vacances scolaires Mercredi 27	vacances scolaires Jeudi 28	vacances scolaires Vendredi 29
Aubergine à la parmesane Petit épeautre Emmental Fruit de saison	Tomate mozzarella Blanquette de veau Carottes vichy + 30% semoule Fromage blanc <i>Steak aux céréales sauce du jour</i>	Paëlla de poisson Carré de l'est Fruit de saison <i>Œufs durs</i>	Salade verte mimolette Ravioli aux fromages sauce tomate Yaourt aromatisé	Filet de colin sce estragon Gratin d'épinard Crème anglaise Gâteau maison <i>Gratin du jour et céréales</i>
Menu Végétarien	Viande noble	Poisson	Menu Végétarien	Poisson

*Plats demandés par les enfants

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du