

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrées	Jambon blanc Panier emmental Salade verte	Terrine de campagne Salade de farfalles niçoise 5 11 Sardine au citron 11	Salade du soleil Crêpe aux champignons 5 6 10	Salade de riz et maïs Œufs mayonnaise 9 10 Salade verte 9 10 Salade de lentilles 	Mortadelle 3 6 Salade de chou-fleur 9 10 Samoussa
Plats principaux et garnitures	Rôti de veau au jus Filet de poulet au jus Haricots verts persillés 4B Macaronis 5 10	Pané fromager Boudin noir aux pommes Chou-fleur au basilic 6 Pomme de terre grenaille	Rôti de porc à la sauce charcutière 14 Épinard à la crème 6 13 Ebly	Rôti de dinde au jus Poisson pané 14 Purée de carottes 5 11 Frites 6 Potée auvergnate 	Courgette farcie Boulettes au bœuf 2 5 6 Semoule 5 Petits légumes
Laitages et desserts	Camembert 6 Yaourt nature sucré 6 Compote de pommes 4B Fruits de saison	Edam 6 Yaourt velouté 6 Fruits au sirop Gâteau moelleux au chocolat 5 6 10	Saint Nectaire 6 Tarte aux pommes 4B	Cantal 6 Yaourt nature sucré 6 Compote de pommes 4B Liégeois au chocolat 6 13	Samos 6 Yaourt velouté 6 Fruits de saison Salade de fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

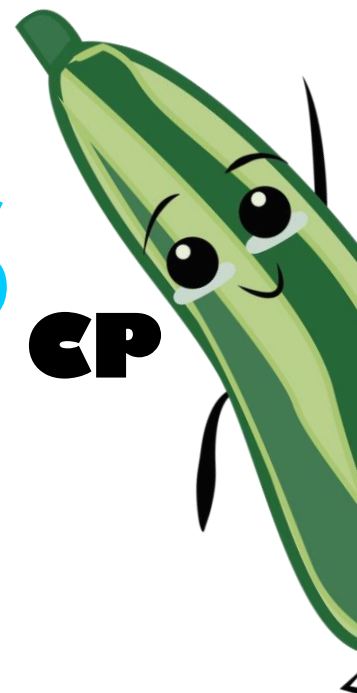


	Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre
Entrées	Salade de lentilles  Duo de crudités	Concombres à la crème  Jambonnette 	Rosette	Salade verte
Plats principaux et garnitures	Saucisses  Petits pois au jus  Carottes vichy 	Poulet au curry   Riz basmati  Poêlée Tex Mex  	Kebab    Pommes de terres rissolées Poêlée tajine  	Lasagne  Poêlée de légumes aux champignons
Laitages et desserts	Tome noire  Tartes poires Bourdaloue    	Saint Paulin   Croquant exotique     	Bleu  Tarte Tropézienne	Yaourt à boire Tiramisu  



Menus

Maternelle et CP



<u>LUNDI</u> <u>6 OCTOBRE</u>	<u>MARDI</u> <u>7 OCTOBRE</u>	<u>JEUDI</u> <u>9 OCTOBRE</u>	<u> VENDREDI</u> <u>10 OCTOBRE</u>
Panier emmental Filet de poulet au jus Haricots verts persillés  Camembert 6 Fruits de saison	Terrine de campagne  Pané fromager 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 Chou-fleur 6 Yaourt nature sucré  6 Gâteau moelleux au chocolat 5 6 10	Salade de riz et maïs 9 10 Rôti de dinde au jus 14 Purée de carottes  6 Cantal 6 Liégeois chocolat 6 13	Salade de chou-fleur 9 10 Boulettes au bœuf 2 5 6 Semoule 5 Petits suisses aromatisés 6 Fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
 *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.