

MENUS SCOLAIRES DU 18 AU 29 SEPTEMBRE 2017

lundi 18 septembre 2017	mardi 19 septembre 2017	mercredi 20 septembre 2017	jeudi 21 septembre 2017	vendredi 22 septembre 2017
Carottes râpées à la vinaigrette Chipolatas de porc / Saucisses de volaille Boulgour BIO Brie BIO Compote de pomme BIO	Taboulé (avec semoule BIO) Filet de lieu MSC à la crème et aux champignons Haricots plats persillés Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison BIO	Salade piémontaise BIO Sauté de veau à la crème Haricots beurre persillés Yaourt brassé nature Fruit de saison	Œuf dur à la mayonnaise Riz BIO aux légumes secs Fromage à tartiner ail et fines herbes Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Hachis parmentier de bœuf BIO Tomme grise Mousse au chocolat
Baguette BIO Barre de chocolat Fruit de saison	Baguette aux céréales BIO Miel Lait	Madeleine Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO Confiture Jus de pomme	Baguettes aux céréales BIO Confiture Compote

Menu asiatique

lundi 25 septembre 2017	mardi 26 septembre 2017	mercredi 27 septembre 2017	jeudi 28 septembre 2017	vendredi 29 septembre 2017
Salade de chou BIO au sésame Riz cantonnais BIO Yaourt nature BIO Nougat aux amandes	Tomates BIO à la vinaigrette Sauté de bœuf marengo Choux fleurs BIO persillés Saint-Paulin Fruit de saison	Macédoine à la vinaigrette Penne BIO à la sauce tomate et emmental Fromage à tartiner Gâteau au yaourt	Pizza (courgettes et feta) Cuisse de poulet rôti aux herbes Jardinière de légumes (carottes BIO , petits pois et navets) Carré de l'est Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Rôti de veau au jus Poêlée provençale (poivrons, courgettes, tomates, pommes de terre) Fromage blanc à la vanille Fruit de saison BIO
Baguettes aux céréales BIO Fromage à tartiner Compote	Baguette BIO Pâte à tartiner Fruit de saison	Petits-beurre au chocolat Fruit de saison	Baguette BIO Miel Fruit de saison	Baguette viennoise BIO Confiture Jus de pomme

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.