



Menus du 03 au 07 Septembre 2018

DEJEUNERS


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	LA RENTREE Carottes BIO/LOCALES râpées *** Tomate BIO vinaigrette ***	Menu BIO Melon Charentais BIO Pastèque BIO	Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette ***	Concombre BIO vinaigrette Céleri BIO/LOCAL à la rémoulade ***	Salade gourmande (lentilles, surimi et boulgour) Taboulé ***
Plat	Lasagnes Bolognaise ***	Omelette BIO	Sauté de dinde jumbalaya (1) *** 	Rôti de bœuf au jus *** 	Filet de hoki à l'armoricaine (2) ***
Garnitures		Pommes rissolées BIO	Epinards BIO Riz créole BIO ***	Haricots verts BIO Flageolets BIO au jus ***	Blé BIO Jardinière de légumes BIO ***
Fromage/laitage au choix	Edam Gouda ***	Fromage blanc BIO nature ***	Fromy Rondelé au poivre ***	Yaourt nature Yaourt aromatisé ***	Pont l'évêque AOC Carré de l'est ***
Dessert au choix	Gélifié nappé au caramel	Compote de pomme abricot BIO Compote de pomme fraise BIO	Banane BIO Kiwi BIO	Moelleux au citron maison	Pêche BIO
			Gôûter Pain au chocolat Briquette de lait nature		

(1) Oignons, ail, curry, crème légère, julienne de légumes
 (2) Oignons, estragon, farine de riz, ail, tomate et crème

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 10 au 14 Septembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien				
Entrée au choix	Tomate BIO vinaigrette ***	Roulé au fromage Crêpe aux champignons ***	Concombre BIO vinaigrette Carottes râpées BIO ***	Salade verte BIO Chou rouge BIO/LOCAL vinaigrette ***	Saucisson à l'ail et cornichon Rillettes à la sardine ***
Plat	Nuggets de blé ***	Colin poêlé	Sauté de porc dijonnaise (sauté de poulet dijonnaise) (1) ***	Boulettes d'agneau sauce tajine (2)	Bœuf braisé forestière (3) *** 
Garnitures	Riz créole BIO Ratatouille BIO ***	Purée de pommes de terre BIO et épinards BIO ***	Boulgour BIO Courgettes et aubergines au pesto ***	Légumes couscous BIO Semoule BIO ***	Macaronis BIO Choux fleurs BIO aux parfums du jardin (ciboulette, échalote, tomate) ***
Fromage/laitage au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature ***	Cantal AOC Tomme blanche ***	Fromage frais sel de Guérande P'tit moulé ail fines herbes ***	Saint Paulin Montboissier ***	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits ***
Dessert au choix	Poire au sirop	Melon Charentais BIO	Milk shake pomme vanille BIO (4) Milk shake pomme fraise BIO (5) Goûter Banane BIO Baguette et tablette de chocolat	Tarte flan Tarte normande	Nectarine BIO Banane BIO



- (1) Moutarde, ail, oignons, crème et farine de riz
- (2) Oignons, cannelle, cumin, tomates, ail, vinaigre, raisins, farine de riz et pruneaux
- (3) Oignons, ail, champignons, crème, herbes de Provence, vin blanc, farine de riz
- (4) Fromage blanc, sucre, vanille, citron et purée de pomme
- (5) Fromage blanc, sucre, citron et compote de pomme fraise

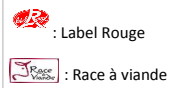
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 17 au 21 Septembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Salade piémontaise	Radis beurre	Salade coleslaw BIO/LOCAL
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de poulet au jus	Burger de veau mironton (1)	Rôti de bœuf sauce hongroise (2)	Quenelles nature BIO sauce mornay et son fromage fondu (3)	Calamars à la romaine et sauce fromage blanc curry
	*** 	***	*** 	***	***
Garnitures	Petits pois BIO	Purée de pommes de terre BIO	Lentilles	Courgettes BIO braisées	Ratatouille BIO
	***	***	Poiso (carottes, haricots verts, poivrons, amandes et raisins secs) ***	Coquillettes BIO ***	Riz BIO créole ***
Fromage/laitage au choix	Saint Nectaire AOC	Yaourt brassé banane BIO	Camembert BIO	Petit suisse nature et sucre	Emmental
	Coulommiers	Yaourt nature	Carré de l'est BIO	Petit suisse aux fruits	Tomme noire
		***	***	***	***
Dessert au choix	Melon jaune BIO	Compote de pomme	Nectarine BIO	Biscuit roulé abricot maison et crème anglaise	Fromage blanc compote de pêche et spéculoos
		Compote de poire	Pêche BIO		
			Goûter Briquette de jus de pomme BIO Brioche		




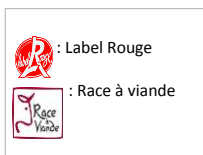
- (1) Oignons, vin blanc, farine de riz, tomate et vinaigre
- (2) Oignons, ail, champignons, farine de riz, paprika, crème et tomate
- (3) Farine de riz, muscade, lait et crème

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 24 au 28 Septembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Friand fromage	Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc)	Roulade de volaille et cornichons	Tomate BIO vinaigrette	Carottes BIO/LOCALES râpées
	Crêpe aux champignons	Concombre BIO vinaigrette ***	Thon mayonnaise ***	Pomelos BIO ***	***
Plat	Boulettes de veau et jus	Sauté de bœuf bourguignon (Ducasse conseil)  ***	Filet de limande meunière et citron ***	Rôti de porc (Rôti de dinde) ***	Tarte au fromage ***
Garnitures	Haricots plats	Carottes vichy BIO	Poireaux BIO béchamel	Pommes vapeur	Salade verte BIO et vinaigrette
	Boulgour ***	Riz BIO ***	Blé BIO ***	Beignet de choux fleurs ***	***
Fromage/laitage au choix	Fromage blanc BIO et sucre	Coulommiers	Pont l'évêque AOC	Yaourt 2 vaches framboise BIO	Fromage blanc nature
	Fromage blanc BIO sce fraise ***	Camembert ***	P'tit moulé ail fines herbes ***	Yaourt 2 vaches nature BIO ***	Petit suisse nature ***
Dessert au choix	Ananas BIO	Beignet chocolat	Banane BIO	Abricots au sirop	Gateau semoule caramel et coulis peche / groseille (Ducasse conseil)
	Kiwi BIO	Donuts au sucre	Orange BIO		
			Goûter Pêche BIO		
			Pain aux céréales et tablette de chocolat		





Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 01 au 05 Octobre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomate BIO vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées à la méridionale (1) (Ducasse conseil)	Concombre vinaigrette	Salade de riz niçois (thon, tomate, poivrons et olives noires)
	Pomelos BIO et sucre	Betteraves vinaigrette		Céleri vinaigrette	Salade de blé BIO à l'orientale
	***	***	***	***	***
Plat	Sauté de dinde milanaise (2) 	Colin sauce potiron curcuma (Ducasse conseil) (3)	Sauté de veau sauce normande (4)	Hachis Parmentier maison (purée BIO) 	Poissonnette sauce blanche (5)
	***	***	***	***	***
Garnitures	Boulgour BIO	Brocolis BIO	Flageolets BIO		Epinards BIO
	Salsifis braisés	Riz BIO	Haricots verts BIO		"Pommes vapeur BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Saint Paulin	Cantal AOC	Tomme blanche	Gouda	Yaourt nature BIO 2 vaches
	Emmental	Brie	Chèvre tine	Mimolette	Yaourt BIO myrtilles
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Compote de pomme abricot	Raisin noir BIO	Liégeois vanille	Poire BIO	Cake au citron maison et crème anglaise
	Compote de pomme		Mousse au chocolat	Banane BIO	
			Goûter		
			Cake pépète chocolat BIO		
			Briquette de jus de raisin		

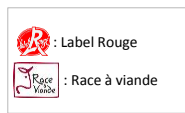


- (1) Ail, basilic, mayonnaise et huile d'olive
- (2) Oignons, ail, champignons, tomates, herbes de Provence, tomate, vin blanc, farine de riz
- (3) farine de riz, purée de potiron, échalotes, crème, ail, jus de citron, ciboulette et curcuma
- (4) Oignons, champignons, farine de riz, vin blanc et crème
- (5) Fromage blanc, ciboulette, jus de citron, ail, poivre et mayonnaise

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	TOUS FOUS DU GOUT				
Entrée au choix	Taboulé de boulgour Lentilles thon et st moret	Salade verte aux cœurs de palmiers Salade Grecque (concombre, dés de fromage brebis, olives noires et tomates)	Crèmeux poivrons (1) et tortillas de maïs Chou fleur vinaigrette	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carotte) Concombre basilic	Chou rouge BIO/LOCAL râpé
Plat	Galette espagnole (galette de riz, pois, oignons, poivrons, tomate, huile olive)	Sauté de bœuf sauce à l'orange	Escalope de porc à l'estragon (escalope de poulet LR à l'estragon)	Sauté de poulet milanaise (2)	Colin sauce abricots (3)
Garnitures	Mélange de légumes et haricots plats (4) Riz sauce tomate ***	Petits pois BIO Pommes vapeur BIO ***	Semoule BIO Carottes BIO vichy ***	Courgettes BIO aux herbes Blé BIO ***	Macaronis BIO Brocolis BIO ***
Fromage/laitage au choix	Camembert BIO Emmental BIO ***	Fromage blanc BIO nature Fromage blanc BIO sauce chocolat ***	Saint Nectaire AOC Mimolette ***	Fraidou Fromy ***	Yaourt nature Yaourt aromatisé ***
Dessert au choix	Pomme BIO Orange BIO	Compote pomme cerise (5) Compote pomme fraise	Banane BIO Ananas BIO Goûter Baguette viennoise nature Poire BIO	Milkshake pomme abricot BIO (6) Milkshake pomme fraise BIO (7)	Cake à la carotte violette et crème anglaise



- (1) Poivrons rouge et vert, fromage blanc, st moret, mayonnaise et paprika
- (2) Oignons, ail, tomates, champignons, herbes de Provence, tomate, vin blanc, farine de riz
- (3) Abricots secs, ail, carottes rondelles, crème, farine de riz
- (4) Haricots plats, brocolis, carottes oranges et jaunes
- (5) Compote de pomme et garniture cerise
- (6) Compote pomme abricot, fromage blanc, sucre et citron
- (7) Compote pomme fraise, fromage blanc, sucre et citron





Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 15 au 19 Octobre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomate BIO vinaigrette	Potage de légumes	Salade du chef BIO (jambon de dinde, emmental, tomate, olives noires et salade verte)	Saucisson à l'ail et cornichon	Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc)
Plat	Steak de thon sauce armoricaine (1)	Sauté de dinde à l'ancienne (2) 	Burger de veau sauce mexicaine (3)	Saucisse de Toulouse (Hoki au beurre blanc)	Rôti de bœuf sauce grand-mère (4) 
Garnitures	Riz BIO pilaf Haricots verts BIO ***	Chou fleur BIO Pommes rissolées BIO ***	Macaronis BIO Epinards BIO à la béchamel ***	Carottes vichy Haricots blanc au jus ***	Purée brocolis et pommes de terre ***
Fromage/laitage au choix	Mimolette Tomme noire ***	Pont l'évêque AOC Emmental ***	Fromage blanc BIO topping caramel Fromage blanc BIO et sucre ***	Saint Paulin BIO Carré frais BIO ***	Yaourt nature BIO Yaourt aromatisé fraise BIO ***
Dessert au choix	Mousse au chocolat	Ananas BIO Pomme BIO	Tarte pomme abricot Tarte normande	Raisin noir BIO Banane BIO	Pêches au sirop Ananas au sirop



- (1) Oignons, estragon, farine de riz, ail, vin blanc, tomate, crème
- (2) Champignons, ail, carottes, poireaux, farine de riz, oignons
- (3) Oignons, ail, poivrons, tomate, maïs, farine de riz et paprika
- (4) Champignons, ail, oignons, carottes, vin blanc, farine de riz

Gôûter
Poire BIO
Brioche

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 22 au 26 Octobre 2018

DEJEUNERS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade de torti au surimi	Endives BIO et croustons	VACANCES Mortadelle et cornichons (Pain de poisson sauce aneth)	Chou rouge BIO/LOCAL râpé	Poireaux vinaigrette
				***	***
Plat	Filet de limande meunière et citron ***	Cuisse de poulet rôti *** 	Rôti de veau sauce Bercy (1) ***	Filet de hoki sauce provençale ***	Spirales BIO carbonara (Spirales BIO curry de pois chiche (2)) ***
Garnitures	Epinards BIO à la béchamel Blé BIO à la tomate	Pommes rissolées BIO Haricots verts BIO	Riz BIO Jardinière de légumes BIO	Brocolis BIO Semoule BIO et jus de légumes ***	 Yaourt aromatisé ***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature et sucre	Fromage fondu Président	Cantal AOC	Emmental	
Dessert au choix	Pomme BIO Goûter Briquette de lait nature Pain nordique et fromy	Ile flottante et brisures spéculoos Goûter Briquette de jus de pomme Pain au chocolat	Raisin noir BIO Goûter Briquette de jus d'orange BIO Pain d'épices	Gâteau façon brownies maison et crème anglaise *** Goûter Banane BIO Baguette et tablette de chocolat	Poire BIO *** Goûter Madeleine BIO Orange BIO



: Label Rouge



: Race à viande

(1) Tomate, farine de riz, persil, vin blanc

(2) Oignons, ail, tomates, julienne de légumes, farine de riz, pois chiches et épices Colombo

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 29 Octobre au 02 Novembre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade de lentilles ***	Carottes BIO/LOCALES râpées ***	VACANCES Thon mayonnaise ***	***	Chiffonnade salade (1) et vinaigrette brunoise (2) ***
Plat	Cordon bleu de dinde ***	Colin crumble pain d'épices ***	Carré de porc fumé au jus (rôti de dinde au jus) ***	***	Omelette BIO au fromage ***
Garnitures	Ratatouille BIO Riz créole BIO ***	Choux fleurs BIO béchamel Pommes vapeur BIO ***	Lentilles BIO Carottes vichy BIO Carré de l'est BIO	TOUSSAINT	Purée de courgettes et pommes de terre ***
Fromage/laitage au choix	Saint Nectaire AOP ***	Fromage blanc à la fraise ***	Ananas BIO		Yaourt 2 vaches citron BIO ***
Dessert au choix	Raisin blanc BIO Goûter Briquette de lait nature Cake pépites de chocolat BIO	Gâteau basque Goûter Pomme BIO Pain nordique et camembert	Goûter Banane BIO Brioche		Compote de pomme ananas Goûter Cake nature BIO Briquette de jus de raisin

: Label Rouge

: Race à viande

(1) Salade chicorée scarole, frisée, rouge, pain de sucre
(2) Vinaigrette, carotte orange, jaune et radis

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.