

Menus du 03 au 07 Septembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	<b>LA RENTREE</b> Carottes BIO/LOCALES râpées *** Tomate BIO vinaigrette ***	<b>Menu BIO</b> 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 ***
<b>Plat</b>	Lasagnes Bolognaise ***	Omelette BIO Pommes rissolées BIO ***	Sauté de dinde jumalaya (1) *** 	Rôti de bœuf au jus *** 	Filet de hoki à l'armoricaine (2) ***
<b>Garnitures</b>	***	***	Epinards BIO Riz créole BIO ***	Haricots verts BIO Flageolets BIO au jus ***	Blé BIO Jardinière de légumes BIO ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Edam Gouda ***	Fromage blanc BIO nature ***	Fromy Rondelé au poivre ***	Yaourt nature Yaourt aromatisé ***	Pont l'évêque AOC Carré de l'est ***
<b>Dessert au choix</b>	Gélatifié nappé au caramel	Compote de pomme abricot BIO Compote de pomme fraise BIO	Banane BIO Kiwi BIO	Moelleux au citron maison	Pêche BIO
			<b>Gôûter</b> 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](http://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
	<b>Menu végétarien</b>				
<b>Entrée au choix</b>	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 ***
<b>Plat</b>	Nuggets de blé ***	Colin poêlé	Sauté de porc dijonnaise (sauté de poulet dijonnaise) (1) ***	Boulettes d'agneau sauce tajine (2)	Bœuf braisé forestière (3) *** 
<b>Garnitures</b>	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) ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	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 ***
<b>Dessert au choix</b>	Poire au sirop	Melon Charentais BIO	Milk shake pomme vanille BIO (4) Milk shake pomme fraise BIO (5) <b>Goûter</b> 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

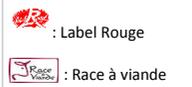
Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site [bonapp.elior.com](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Salade piémontaise	Radis beurre	Salade coleslaw BIO/LOCAL
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	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
	*** 	***	*** 	***	***
<b>Garnitures</b>	Petits pois BIO	Purée de pommes de terre BIO	Lentilles	Courgettes BIO braisées	Ratatouille BIO
	***	Navets BIO braisés	Poiso (carottes, haricots verts, poivrons, amandes et raisins secs)	Coquillettes BIO	Riz BIO créole
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	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
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	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		
			<b>Goûter</b>		
			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](http://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 ***
	Haricots plats	Carottes vichy BIO	Poireaux BIO béchamel	Pommes vapeur	Salade verte BIO et vinaigrette
Garnitures	Boulgour ***	Riz BIO ***	Blé BIO ***	Beignet de choux fleurs ***	***
	Fromage blanc BIO et sucre	Coulommiers	Pont l'évêque AOC	Yaourt 2 vaches framboise BIO	Fromage blanc nature
Fromage/laitage au choix	Fromage blanc BIO sce fraise ***	Camembert ***	P'tit moulé ail fines herbes ***	Yaourt 2 vaches nature BIO ***	Petit suisse nature ***
	Ananas BIO	Beignet chocolat	Banane BIO	Abricots au sirop	Gateau semoule caramel et coulis peche / groseille (Ducasse conseil)
Dessert au choix	Kiwi BIO	Donuts au sucre	Orange BIO		
			<u>Goûter</u> 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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	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
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	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)
	***	***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Boulgour BIO	Brocolis BIO	Flageolets BIO		Epinards BIO
	Salsifis braisés	Riz BIO	Haricots verts BIO		"Pommes vapeur BIO
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Saint Paulin	Cantal AOC	Tomme blanche	Gouda	Yaourt nature BIO 2 vaches
	Emmental	Brie	Chèvre tine	Mimolette	Yaourt BIO myrtilles
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	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	
			<b>Goûter</b>		
			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](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

DEJEUNERS

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



- (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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	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)
<b>Plat</b>	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) 
<b>Garnitures</b>	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 ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	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 ***
<b>Dessert au choix</b>	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](http://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
<b>Entrée au choix</b>	Salade de torti au surimi	Endives BIO et croustons	<b>VACANCES</b> Mortadelle et cornichons (Pain de poisson sauce aneth)	Chou rouge BIO/LOCAL râpé	Poireaux vinaigrette
				***	***
<b>Plat</b>	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)) ***
<b>Garnitures</b>	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 ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Petit suisse nature et sucre	Fromage fondu Président	Cantal AOC	Emmental	
<b>Dessert au choix</b>	Pomme BIO  <b>Goûter</b> Briquette de lait nature Pain nordique et fromy	Ile flottante et brisures spéculoos  <b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme Pain au chocolat	Raisin noir BIO  <b>Goûter</b> Briquette de jus d'orange BIO Pain d'épices	Gâteau façon brownies maison et crème anglaise *** <b>Goûter</b> Banane BIO Baguette et tablette de chocolat	Poire BIO *** <b>Goûter</b> Madeleine BIO Orange BIO



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



(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](http://bonapp.elior.com).  
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.