

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 ***	Menu <b>BIO</b> Melon Charentais BIO ***		Concombre BIO vinaigrette ***	
<b>Plat</b>	Lasagnes Bolognaise ***	Omelette BIO ***	Sauté de dinde jumbalaya (1) *** 	Rôti de bœuf au jus *** 	Filet de hoki à l'armoricaine (2) ***
<b>Garnitures</b>		Pommes rissolées BIO ***	Epinards BIO ***	Haricots verts BIO ***	Blé BIO ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Fromage blanc BIO sauce fraise ***	Riz créole BIO ***	Flageolets BIO au jus ***	Jardinière de légumes BIO ***
<b>Dessert au choix</b>			Fromy ***		Pont l'évêque <b>AOC</b> ***
	Gélifié nappé au caramel ***		Banane BIO ***	Moelleux au citron maison et crème anglaise ***	Pêche BIO ***
	<b>Goûter</b> Pomme BIO Baguette et confiture fraise	<b>Goûter</b> Cake aux fruits <b>BIO</b> Jus d'orange <b>frais</b>	<b>Goûter</b> Pain au chocolat Briquette de lait nature	<b>Goûter</b> Nectarine <b>BIO</b> Pain au maïs et emmental	<b>Goûter</b> Madeleine <b>BIO</b> Yaourt aromatisé

(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 et œuf dur ***		Concombre BIO vinaigrette ***	Salade verte BIO et emmental ***	
<b>Plat</b>	Nuggets de blé ***	Colin poêlé	Sauté de porc dijonnaise (1) (sauté de poulet dijonnaise) ***	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 ***	Cantal AOC ***			Petit suisse sucré ***
<b>Dessert au choix</b>		Melon Charentais BIO	Milk shake pomme vanille BIO (4)	Tarte flan	Nectarine BIO
	<b>Goûter</b> Pomme BIO Pain aux céréales et confiture de fruits rouges	<b>Goûter</b> Lait nature BIO Céréales corn flakes	<b>Goûter</b> Banane BIO Baguette et tablette de chocolat	<b>Goûter</b> Nectarine BIO Pain et Gouda	<b>Goûter</b> Jus de pomme frais Croissant



(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

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 Menu végétarien	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Courgettes râpées vinaigrette		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
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Saint Nectaire AOC	Yaourt brassé banane BIO	Camembert BIO		
		***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Melon jaune BIO		Nectarine BIO	Biscuit roulé abricot maison et crème anglaise	Fromage blanc compote de pêche et spéculoos
	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
	Cake nature BIO	Poire BIO	Briquette de jus de pomme BIO	Jus d'orange frais	Pomme BIO
	Briquette de lait fraise	Pain aux noix et rondelé	Brioche	Pain et gouda	Marimba

(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
<b>Entrée au choix</b>		Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc) et emmental		Tomate BIO vinaigrette et thon	<b>Menu végétarien</b> Carottes BIO/LOCALES râpées et œuf dur
		***	***	***	***
<b>Plat</b>	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
		***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Haricots plats	Carottes vichy BIO	Poireaux BIO béchamel	Pommes vapeur	Salade verte BIO et vinaigrette
	Boulgour	Riz BIO	Blé BIO	Beignet de choux fleurs	
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Fromage blanc BIO et sucre		Pont l'évêque AOC	Yaourt 2 vaches framboise BIO	
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Ananas BIO	Beignet chocolat	Banane BIO		Gateau semoule caramel et coulis peche / groseille (Ducasse conseil)
	<b>Goûter</b> Jus de pomme frais Pain et confiture abricot	<b>Goûter</b> Prune rouge BIO Petit suisse aux fruits	<b>Goûter</b> Pêche BIO Pain aux céréales et tablette de chocolat	<b>Goûter</b> Lait nature BIO Croissant	<b>Goûter</b> Jus d'orange frais Baguette et fromy



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 <i>et fête</i>		Carottes râpées à la méridionale (1) (Ducas conseil)		
	***	***	***	***	***
<b>Plat</b>	Sauté de dinde milanaise (2)	Colin sauce potiron curcuma (Ducas conseil) (3)	Sauté de veau sauce normande (4)	Hachis Parmentier maison (purée BIO)	Poissonnette sauce blanche (5)
	***	***	***	***	***
<b>Garnitures</b>	Boullgour BIO	Brocolis BIO	Flageolets BIO		Epinards BIO
	Salsifis braisés	Riz BIO	Haricots verts BIO		"Pommes vapeur BIO
	***	***	***	***	***
<b>Fromage/laitage au choix</b>		Cantal AOC		Gouda	Yaourt 2 vaches nature BIO
	***	***	***	***	***
<b>Dessert au choix</b>	Compote de pomme abricot	Raisin noir BIO	Liégeois vanille	Poire BIO	Cake au citron maison et crème anglaise
	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
	Lait nature BIO	Pomme BIO	Cake pépité chocolat BIO	Galette au beurre BIO	Cocktail banane, poire et ananas <i>frais</i>
	Brioche à la crème	Baguette et miel	Briquette de jus de raisin	Yaourt nature	Pain aux olives et gouda



(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.

Menus du 08 au 12 Octobre 2018



DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>TOUS FOUS DU GOUT</b>				

Entrée au choix

Plat

Garnitures

Fromage/laitage au choix

Dessert au choix



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte aux cœurs de palmiers		Salade croquante (chou blanc, brunoise de carotte)	Chou rouge BIO/LOCAL râpé
Galette espagnole (galette de riz, pois, oignons, poivrons, tomate, huile olive)	Sauté de bœuf sauce orange	Escalope de porc à l'estragon (escalope de poulet LR à l'estragon)	Sauté de poulet milanaise (1)	Colin sauce abricots (2)
Mélange de légumes et haricots plats (3)	Petits pois BIO	Semoule BIO	Courgettes BIO aux herbes	Macaronis BIO
Riz sauce tomate	Pommes vapeur BIO	Carottes BIO vichy	Blé BIO	Brocolis BIO
***	***	***	***	***
Camembert BIO	Fromage blanc BIO nature	Saint Nectaire AOC		
***	***	***	***	***
Pomme BIO		Banane BIO et chantilly	Milkshake pomme abricot BIO (4)	Cake à la carotte violette et crème anglaise
<b>Goûter</b> Lait nature BIO Baguette et tablette de chocolat	<b>Goûter</b> Madeleine BIO Briquette de lait chocolat	<b>Goûter</b> Baguette viennoise nature Poire BIO	<b>Goûter</b> Cocktail carotte pomme frais Pain aux céréales et confiture fraise	<b>Goûter</b> Pain et fraidou Pomme BIO

- (1) Oignons, ail, tomates, champignons, herbes de Provence, tomate, vin blanc, farine de luzerne
- (2) Abricots secs, ail, carottes rondelles, crème, farine de riz
- (3) Haricots plats, brocolis, carottes oranges et jaunes
- (4) Compote pomme abricot, 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</b>	Tomate BIO vinaigrette		Salade du chef BIO (jambon de dinde, emmental, tomate, olives noires et salade verte)		Mélange de crudités BIO (carottes, céleri, chou blanc) et œuf dur
<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 *** Pont l'évêque AOC ***	Macaronis BIO Epinards BIO à la béchamel ***	Carottes vichy Haricots blanc au jus *** Saint Paulin BIO ***	Purée brocolis et pommes de terre *** Yaourt nature BIO ***
<b>Fromage/laitage au choix</b>					
<b>Dessert au choix</b>	Mousse au chocolat	Ananas BIO	Tarte pomme abricot	Raisin noir BIO	
	<b>Goûter</b> Cake aux fruits BIO Pomme	<b>Goûter</b> Lait nature BIO Céréales choco pop's	<b>Goûter</b> Poire BIO Brioche	<b>Goûter</b> Jus de pomme frais Pain aux olives et beurre	<b>Goûter</b> Fromage blanc BIO Pain et tablette de chocolat

- (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

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).

Menus du 22 au 26 Octobre 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>		Endives BIO et croutons	<b>VACANCES</b>		Chou rouge BIO/LOCAL râpé
<b>Plat</b>	Filet de limande meunière et citron ***	Haut de 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)) et fromage râpé ***
<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 et sucre		Cantal AOC		
<b>Dessert au choix</b>	Pomme BIO	Ile flottante et brisures spéculoos	Raisin noir BIO	Gâteau façon brownies maison et crème anglaise ***	Poire BIO ***
	<b>Goûter</b> Briquette de lait nature Pain nordique et fromy	<b>Goûter</b> Briquette de jus de pomme Pain au chocolat	<b>Goûter</b> Briquette de jus d'orange BIO Pain d'épices	<b>Goûter</b> Banane BIO Baguette et tablette de chocolat	<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>		Carottes BIO/LOCALES râpées et emmental	<b>VACANCES</b>		Chiffonnade salade (1) et vinaigrette brunoise (2) et jambon de dinde
	***	***	***		***
<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	Choux fleurs BIO béchamel	Lentilles BIO	<b>TOUSSAINT</b>	Purée de courgettes et pommes de terre
	Riz créole BIO	Pommes vapeur BIO	Carottes vichy BIO		***
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Saint Nectaire AOP		Carré de l'est BIO		Yaourt 2 vaches citron BIO
	***	***			***
<b>Dessert au choix</b>	Raisin blanc BIO	Gâteau basque	Ananas BIO		
	<b>Goûter</b> Briquette de lait nature Cake pépites de chocolat BIO	<b>Goûter</b> Pomme BIO Pain nordique et camembert	<b>Goûter</b> Banane BIO Brioche		<b>Goûter</b> Cake nature BIO 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.