

<p>Lundi 26</p> <p>Taboulé bio Quiche au fromage Salade verte bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 2</p> <p>Melon Filet de poisson sauce maison Mélange 4 céréales bio Maasdam bio Compote</p>	<p>Lundi 9 menu végétarien</p> <p>Salade de riz, maïs bio Nugget de soja et blé Epinard à la crème bio Flan bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 16</p> <p>Rillettes de poulet, surimi Lasagne à la provençale Edam bio Fromage blanc bio</p>
<p>Mardi 27</p> <p>Salade grecque Filet de poisson sauce maison Riz thaï semi complet Yaourt bio à la vanille Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 3 menu bio</p> <p>Salade de maïs Pilon de poulet Pâtes semi complète Fruit de saison</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Pastèque Haut de cuisse de poulet Frites Glace</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Betterave crue bio Boule de bœuf Maïs bio Chante neige bio Fruit de saison bio</p>
	<p>Mercredi 4</p> <p>Salade de pois chiche bio Steak haché Gratin de courgette bio Yaourt à la framboise bio Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 11</p> <p>Asperge mayonnaise Filet de poisson sauce maison Boullgour Mimolette bio Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 18 menu bio</p> <p>Concombre Emincé de poulet Carottes Glace</p>
<p>Bonne rentrée à tous</p> 	<p>Jeudi 5 menu végétarien</p> <p>Salade de cœur de palmier sauce cocktail Tomates facies végétales Riz thaï semi complet Glace</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Salade de haricots rouges bio Ragout de porc Haricot vert persillé bio Petit filou bio</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Salade de brocolis bio Filet de poisson sauce maison Riz thaï semi complet Mini cabrette bio Fruit de saison bio</p>
	<p>Vendredi 6 menu bio</p> <p>Salade de tomates Quenelle Semoule Emmental Compote</p>	<p>Vendredi 13 menu bio</p> <p>Melon Pilon de poulet Pâtes Gouda Compote</p>	<p>Vendredi 20 menu bio et végétarien</p> <p>Salade verte Couscous végétarien Yaourt à la framboise Fruit de saison</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale
FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge
Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylacés