

<p>Lundi 07 menu végétarien</p> <p>Taboulé bio  Œuf béchamel  Epinard bio  Emmental bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 14</p> <p>Melon  Gratin de poisson  Boulgour Mimolette bio Liégeois bio</p>	<p>Lundi 21 menu bio local</p> <p>Salade de tomates (Gard)  Pilon de poulet (Ardèche) Pommes sautées (Savoie)  Compote abricot (Haute Savoie)</p>	<p>Lundi 28</p> <p>Surimi mayonnaise Tortillas bio  Ratatouille Fromage bio Riz au lait bio</p>
<p>Mardi 08</p> <p>Salade mexicaine bio  Filet de poisson sauce maison  Semoule Fromage frais au fruit bio</p>	<p>Mardi 15 menu végétarien</p> <p>Salade de pois chiches  Cappelletti tofu épinards Masdam bio Yahourt framboise bio</p>	<p>Mardi 22 menu bio local</p> <p>Carottes râpées (Ain)  Sauté de bœuf (Rhône Alpes Auvergne)  Courgettes provençales (Rhône Alpes)  Yahourt a la châtaigne (Savoie et Ardèche)</p>	<p>Mardi 29 menu végétarien et bio</p> <p>Melon  Ravioli aubergines  Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 09 menu bio et végétarien</p> <p>Pastèque  Couscous provençale  Fromage bio Compote </p>	<p>Mercredi 16</p> <p>Radis ,beurre portion Filet de poisson sauce maison  Riz thaï semi complet  Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 23 menu bio local</p> <p>Melon (Vaucluse ou Gard) Merguez bœuf et agneau (Rhône Alpes Auvergne) Gratin de poireaux (Rhône Alpes)  Meule de Savoie (Savoie) Pomme (Savoie)</p>	<p>Mercredi 30</p> <p>Salade d'artichauts Emincé de poulet  Semoule Fruit de saison bio</p>
<p>Jeudi 10 menu bio</p> <p>Salade de haricots verts  Boules de bœuf  Frites Glacé</p>	<p>Jeudi 17 menu bio</p> <p>Macédoine de légumes  Haut de cuisse de poulet  Pâtes semi complètes Yahourt bio</p>	<p>Jeudi 24 menu bio local</p> <p>Betteraves lanières (Haute Savoie)  Haut de cuisse de poulet (Ardèche) Gratin de pommes de terre (Savoie)  Yahourt abricot (Savoie)</p>	<p>Jeudi 01/10</p> <p>Radis beurre Boules de thon Gratin de brocolis bio  Ile flottante</p>
<p>Vendredi 11 menu bio</p> <p>Salade de tomates  Saucisse de volaille  Gratin de choux fleurs  Kiri Compote </p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Asperges ,mayonnaise Steak haché  Gratin de courgettes  Glacé</p>	<p>Vendredi 25 menu bio local</p> <p>Pastèque (Vaucluse ou Gard) Saucisse de veau (Rhône Alpes Auvergne) Carottes persillées (Ain)  Poire (Haute Savoie)</p>	<p>Vendredi 02 menu végétarien et bio</p> <p>Pastèque Quenelles de saumon  Riz thaï semi complet  Glacé</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 amylicés



RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 7 septembre au 2 octobre 2020

