



<p>Lundi 03/09/2022 menu végétarien et bio</p> <p>Carotte bio râpées  Tortillas pdt bio  Ratatouille bio  Fromage bio local  Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 10 menu végétarien et bio</p> <p>Salade de lentilles bio  Œufs bio  Piperade bio  Flan caramel bio </p>	<p>Lundi 17 menu bio</p> <p>Taboulé bio  Merguez bio   Haricots verts bio  Fromage bio local  Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 24 menu végétarien et bio</p> <p>Caviar d'aubergines  Lasagne d'épinard au curry  Fromage bio local  Fruit de saison bio</p>
<p>Mardi 04/09/2022 menu végétarien</p> <p>Paineux vinaigrette maison  Quenelles bio  Riz thaï semi complet bio  yaourt bio local </p>	<p>Mardi 11 menu végétarien et bio</p> <p>Melon bio  Gnocchi bio gratiné au fromage bio  Yaourt bio local </p>	<p>Mardi 18 menu bio</p> <p>Salade verte bio  Poulet sauté bio   Pâtes bio semies-complètes  Fromage bio local  Compote bio </p>	<p>Mardi 25 menu bio</p> <p>Salade de brocolis bio  Steak haché bio  Frites bio  Yaourt nature bio local </p>
<p>Mercredi 05 menu bio</p> <p>Salade de pois chiche bio  Boulette de bœuf bio  Pâtes semies- complètes bio  Fromage bio local  Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 12 menu bio</p> <p>Salade de champignons bio  Haut de cuisse de poulet bio  Purée de patates douces bio  Fromage bio local  Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 19 menu végétarien et bio</p> <p>Salade de choux fleur bio  Lentille corail bio au lait de coco  Tomates rôties bio  Yaourt bio local </p>	<p>Mercredi 26</p> <p>Asperges , mayonnaise  Waterzoï de Poisson  Riz Thaï semi-complet bio  Compote bio  </p>
<p>Jeudi 06</p> <p>Courgettes bio râpées  Filet de poisson, sauce maison  Purée de panais bio  Fromage bio local  Crème dessert bio </p>	<p>Jeudi 13 menu végétarien et bio</p> <p>Salade mexicaine bio  Ravioli Seitan basilic bio  Fromage bio local  Compote bio locale </p>	<p>Jeudi 20 Menu Americain menu végétarien</p> <p>Epis de Mais sauce BBQ maison  Mac & Chees  Cookies bio </p>	<p>Jeudi 27 menu végétarien et bio</p> <p>Tarte tomate fromage chèvre  Cere'sun bio  Courgette bio au lait de coco  Fromage bio local  Compote bio local </p>
<p>Vendredi 07 menu bio</p> <p>Salade de pomme de terre bio  Blanquette de volaille bio locale  Carottes bio glacées  Compote bio local </p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Betteraves cubes bio locales  Filet de poisson, sauce maison  Riz thaï semi complet bio  Fromage bio local  Compote bio locale </p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Terrine bio / Surimi  Filet de Poisson sauce maison  Pomme de terre vapeur bio  Fromage bio local  Pâtisserie maison </p>	<p>Vendredi 28 menu bio</p> <p>Salade d'endives bio  Pilons de poulet bio  Choux fleurs bio  Fromage bio local  Crème dessert bio </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 03 octobre au 28 octobre 2022





RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 03 octobre au 28 octobre 2022

