



### Mardi 2 septembre:

#### Lundi 1 septembre:

**Coeur de laitue** vinaigrette

**Raviolis au tofu bio** (gluten, soja, céleri)

**Vache qui rit bio** (lait)

**Prunes bio**

**Tzatziki** (lait)

**Sauté de bœuf bio** sauce navarin (lait, gluten)

**Jardinière de légumes avec petits pois**

**Mini crêpes sucrées** (gluten, lait, œuf)

#### Mercredi 3 septembre:

**Jambon de dinde LR**

(gluten)

**Onctueuse purée de pomme de terre bio** (lait)

**Emmental bio** (lait)

**Fruit des îles** (Banane bio commerce équitable)



**Goûter :** Moelleux nature (gluten, lait, œuf) et lait équitable au cacao

#### Jeudi 4 septembre :

**Boulettes de lentilles bio** (gluten)

**Semoule bio et légumes** (gluten, céleri, pois chiche)

**Camembert bio** (lait)

**Raisin bio**

#### Vendredi 5 septembre:

**Tomates bio** vinaigrette

**Bouchées de poisson blanc MSC** (gluten) et citron

**Brocolis bio et pommes de terre** (lait)

**Yaourt nature bio** (lait)

**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc

La volaille est « Label Rouge »

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

Appellation d'origine contrôlée/protégée

Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.





### Mardi 2 septembre:

#### Lundi 1 septembre:

**Coeur de laitue** vinaigrette

**Raviolis au tofu bio** (gluten, soja, céleri)

**Vache qui rit bio** (lait)

**Prunes bio**

**Tzatziki** (lait)

**Sauté de bœuf bio** sauce navarin (lait, gluten)

**Jardinière de légumes avec petits pois**

**Eclair vanille ou chocolat** (gluten, lait, œuf, soja)

#### Mercredi 3 septembre:

**Jambon de dinde LR**

(gluten)

**Onctueuse purée de pomme de terre bio** (lait)

**Emmental bio** (lait)

**Fruit des îles** (Banane bio commerce équitable)



**Goûter :** Moelleux nature (gluten, lait, œuf) et lait équitable au cacao

#### Jeudi 4 septembre :

**Boulettes de lentilles bio** (gluten)

**Semoule bio et légumes** (gluten, céleri, pois

**Camembert bio** (lait)

**Raisin bio**

#### Vendredi 5 septembre:

**Tomates bio** vinaigrette

**Bouchées de poisson blanc MSC** (gluten) et citron

**Brocolis bio et pommes de terre** (lait)

**Yaourt nature bio** (lait)

**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc

La volaille est « Label Rouge »

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

Appellation d'origine contrôlée/protégée

Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.





### Mardi 2 septembre:

#### Lundi 1 septembre:



**Coeur de laitue** vinaigrette



**Raviolis au tofu bio** (gluten, soja, céleri)



**Vache qui rit bio** (lait)



**Prunes bio**



**Tzatziki** (lait)



**Sauté de bœuf bio** sauce navarin (lait, gluten)

**Jardinière de légumes avec petits pois**

**Eclair vanille ou chocolat** (gluten, lait, œuf, soja)

#### Mercredi 3 septembre:

#### Jeudi 4 septembre :



**Boulettes de lentilles bio** (gluten)



**Semoule bio et légumes** (gluten, céleri, pois chiche)



**Camembert bio** (lait)



**Raisin bio**



#### Vendredi 5 septembre:



**Tomates bio** vinaigrette



**Bouchées de poisson blanc MSC** (gluten) et citron



**Brocolis bio et pommes de terre** (lait)



**Yaourt nature bio** (lait)



**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.