

MENU SEPTEMBRE 2024

Dates		lundi 2 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 3 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 5 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 6 septembre 2024		SIQO		Allergenes								
C1		Maquereaux à la tomate					P			C1	Friand au fromage				G	L			C1	Salade verte aux dés de comté				BIO	S	M	L			C1	Betterave et maïs en vinaigrette				M	S		
C2		Blanquette de veau				Label Rouge	L	G		C2	Pavé de saumon à l'oseille				PECHE DURABLE	P	L		C2	Couscous aux fallafels de pois chiches					G				C2	Moussaka de courgette et bœuf				HVE	G	L		
C3		Riz				BIO				C3	Epinards en béchamel				BIO	G	L		C3														C3					
C4		Yaourt Nature brassé et fruits de saison				BIO	L			C4	Fruit de saison				BIO				C4	Fruits de saison				BIO					C4	Gâteau au yaourt maison				L	O	G		
Dates		lundi 9 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 10 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 12 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 13 septembre 2024		SIQO		Allergenes								
C1		Carottes rapées				BIO	S	M		C1	Asperge en vinaigrette				S	M		C1	Croque Monsieur				G	L			C1	Tzatziki de radis				L						
C2		Boeuf bourguignon				Label Rouge	D			C2	Lasagnes à la bolognaise de Tofu				G	L		C2	Bâtonnets de blé et carottes				G	O			C2	Colin en sauce				PECHE DURABLE	L	M	O	P		
C3		Boulgour				BIO	G			C3	Salade verte				BIO	S	M		C3	Gratin de choux fleurs				G	L			C3	Jardinière de légumes				L					
C4		Fromage blanc				BIO	L			C4	Crème dessert au chocolat				L			C4	Fruits de saison				BIO					C4	Compote de pommes				BIO					
Dates		lundi 16 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 17 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 19 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 20 septembre 2024		SIQO		Allergenes								
C1		Salade verte et toast de st Marcellin				BIO-AOC/AOP	S	M	L		C1	Crêpe au fromage				G	L		C1	Taboulé				G				C1	Coleslaw				BIO	L	S	M		
C2		Riz végétarien façon cantonnaise					O			C2	Poisson à la bordelaise				P			C2	Sauté d agneau				C				C2	Quenelles à la sauce nantua et olives				O	G					
C3											C3	Tomates provençales et brocolis							C3	Gratin de courgettes				BIO	G	L			C3	Haricots vert				BIO	L			
C4		Tiramisu aux fruits rouge maison					G	O	L	C4	Fruit de saison				BIO			C4	Fruits de saison				BIO				C4	Fromage blanc				BIO	L					
Dates		lundi 23 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 24 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 26 septembre 2024		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 27 septembre 2024		SIQO		Allergenes								
C1		Salade composée au dés de mimolette					L	S	M	C1	Concombre à la ciboulette				BIO	S	M		C1	Bâtonnet de crudités accompagné de sauce à la crème				BIO	L			C1	Feuilleté Mornay maison				G	L				
C2		Poulet à la crème et champignons				Label Rouge	L			C2	Omelette au fromage				L	O		C2	Poisson à l' aioli				PECHE DURABLE	L	O	M		C2	Parmentier végétal aux légumes				L					
C3		Ebly				BIO	G			C3	Carotte vichy				BIO	L		C3	Pomme de terre vapeur				BIO				C3	et céréales gourmandes				G						
C4		Fruit de saison				BIO				C4	Tri lechee				G	L	O	C4	Petit suisse				BIO	L			C4	Fruit de saison				BIO						

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides ☐ S = Anhydride sulfureux ☐
 SE = Sésame ☐ L = Lait/produit laitier
 P = Poissons
 C = Céleri MO = Mollusques ☐ CR = Crustacés ☐ M = Moutarde ☐ SO = Soja
 G = Gluten ☐ F = Fruit à coque ☐ LU = Lupin ☐ = Œufs

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité

 Label Rouge	 IGP	 HVE
 AOC/AOP	 PECHE DURABLE	 BIO
 L'ensemble des viandes sont Françaises Agneau pouvant provenir d'Espagne		