

MENUS SEPTEMBRE 2019

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques de dernière minute.

Période	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Scolaire 02/09/2019 au 06/09/2019	Melon Haut de cuisse de poulet Pommes noisettes Yaourt nature sucré 2	Tomates, maïs, oignon 4,12 Steak hâché de veau 11 Poêlée de légumes verts Chanteneige 2 Raisin BIO	Taboulé BIO 1 Merguez de volaille Carottes persillés Tome noire 2 Fruit de saison	Pastèque Côte de porc au jus Lentilles Edam 2 Compote de poires BIO	Méli mélo de tomates 4,12 Fish'n chips de colin 1,5 Pâtes au fromage 1,2 Mousse au chocolat 2
Scolaire 09/09/2019 au 13/09/2019	Choux blanc dés d'emmental 2,4,12 Fricadelle de bœuf 1,3 Flageolets Fromage blanc sucré 2	Mini tresse aux 4 fromages 1,2 Omelette aux pommes de terre et au fromage 2,3 Ratatouille Salade de fruits frais	Salade de pâtes, tomates, concombre, poivrons 1,4,12 Jambon de Paris Haricots verts Yaourt aux fruits 2	Betteraves rouges BIO/orange 4,12 Paleron sauce tomate Pommes de terre vapeur Cantal 2 Fruit de saison	Carottes râpées BIO 4,12 Courmantier de poisson 2,5 Riz pilaf Tome blanche 2 Glace 2
Scolaire 16/09/2019 au 20/09/2019	Tomates, emmental, croûtons 1,2,4,12 Blanc de poulet crème ail 2 Purée de poireaux 2 Flanby 2	Céleri rémoulade 3,4 Sauté d'agneau Petits légumes Vache qui rit 2 Banane	Melon et pastèque Saucisse de Toulouse 2,11 Frites Petits filous 2	Mélange provençal 4,12 Pâtes perles aux petits pois, dés d'omelette, carottes 1,3 Salade verte 4,12 Crème dessert chocolat 2	Concombre/surimi 1,3,4,5,8,12 Marmite du pêcheur 5 Bougour bio 1 Camembert 2 Raisin BIO
Scolaire 23/09/2019 au 27/09/2019	Melon Tournedos de dinde Poêlée courgettes/PDT Gouda 2 Ile flottante 2,3	Carottes râpées BIO 4,12 Sauté de veau chasseur Cuisiné de cœur de blé 1 Saint Paulin 2 Fruit de saison	Sardines à l'huile 5 Croque monsieur 1,2 Salade verte aux pommes 4,12 Samos 2 Fruit de saison	Salade verte, tomates, mozzarella, maïs 2,4,12 Riz et lentilles sautés aux légumes et champignons de Paris Yaourt vanille BIO 2	Mélange estival 4,12 Gratin de poisson 5 Semoule 1 Fromage blanc au coulis de fruits rouges 2
Scolaire 30/09/2019 au 04/10/2019	Salade de tomates au thon 5,4,12 Brochette de dinde Petits pois carottes Petits filous 2	Pizza bœuf/mozzarella 1,2 Rôti de porc au jus Poêlée méridionale Brie 2 Fruit de saison	Salade de concombres 4,12 Œufs 3 Epinards béchamel 2 Chanteneige 2 Eclair au chocolat 1,2,3,11	Macédoine mayonnaise 3,4 Sauté de canard aux olives Pâtes au fromage 1,2 Fruit de saison	Tomates/pastèque Brandade de morue 2,5 Salade verte 4,12 Babybel 2 Compote de pêches

S
3
6

S
3
7

S
3
8

S
3
9

S
4
0

Liste des allergènes majeurs :

1 : Gluten
2 : Lait et dérivés
3 : Œuf
4 : Moutarde

5 : Poissons
6 : Arachide
7 : Fruits à coques
8 : Crustacés

9 : Mollusques
10 : Céleri
11 : Soja
12 : Anhydride sulfureux et sulfites

13 : Sésame
14 : Lupin

Viande Bovine Française ▷

