




























SEMAINE DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI - Menu végétarien 	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves Filet de poisson pané (colin) Petits pois et carottes Laitage brassé aux fruits rouges 	Émincé de bœuf mironton  Chou-fleur (bio) en gratin Saint-Paulin Compote de pommes et poires	Tarte au fromage Haricots verts (bio) persillés Bonbel Fruit frais 	Melon  Agneau aux épices Coquillettes au beurre Yaourt nature sucré	Colin Alaska sauce  armoricaïne Purée de pommes de terre et épinards Gouda  Fruit frais 
Goûter Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain au chocolat	Fruit frais / Barre de céréales	Chausson aux pommes

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI - Menu végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de porc sauce charcutière (émincé de dinde)  Julienne de légumes et pommes de terre Emmental  Fruit frais 	Salade composée (tomates, artichauts, maïs, cœurs de palmier) Couscous végétarien (boulettes de soja) Légumes couscous et semoule (bio) Fruit de saison 	Carottes (bio) râpées emmental Lieu sauce vierge  Riz (bio) aux petits légumes Compote de pommes	Émincé de bœuf sauce dijonnaise  Pâtes coudes  Fromage frais Chanteneige Fruit frais 	Concombre à la crème de ciboulette  Colin sauce normande  Brocolis (bio) et pommes de terre en gratin Tarte aux pommes
Goûter Pain / Fromage	Pain / Chocolat	Yaourt à boire / Madeleine	Compote / Biscuit	Fruit / Biscuit

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

LUNDI - Menu végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette au fromage Poêlée de carottes Gouda Fruit frais 	Salade paysanne (salade frisée fine, dés de cheddar, croûtons, vinaigrette) Ravioli ricotta épinards  sauce roquefort Salade de fruits 	Salade piémontaise (pommes de terre, maïs, olives noires, échalotes, persil, mayonnaise) Rôti de bœuf (bio) au jus  Haricots beurre à l'échalote Petit suisse	Émincé de porc sauce diable (émincé de dinde)  Riz créole  Edam Compote de pommes	Tomates (bio) au fromage (tomme blanche) Parmentier de colin  d'Alaska (plat complet) Yaourt brassé
Goûter Croissant	Biscuit / Compote	Fruit frais / Pain d'épices	Barre de céréales / Jus de fruits	Fruit / Biscuit

* Fait maison  Produit de saison  Menu végétarien  Viande française

 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*

 Agriculture biologique  Volaille certifiée  Pêche responsable














Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE













Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française. (À titre exceptionnel si une viande ne serait pas d'origine française, son origine sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale). Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, œuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.













SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI - Menu végétarien 	JEUDI - Menu 100% BIO 	VENDREDI
Boulettes d'agneau  façon tajine Semoule  Samos  Fruit de saison	Œuf mayonnaise Rôti de dinde sauce diable  Purée de légumes  Fruit frais 	Salade de pâtes (tomates,  maïs, poivrons, vinaigrette) Boulettes végétales aux épices Ratatouille (bio) persillée Fromage blanc	Poulet rôti Fusilli Comté Compote de pommes	Salade verte, croûtons/noix  Colin sauce bisque  Riz pilaf et brunoise de légumes  Yaourt nature
 Compote / Biscuit	Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Pain au lait / Barre de chocolat	Jus de fruits / Barre de céréales

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Menu végétarien 
Salade composée (salade verte, tomates, comté, maïs)  Émincé de veau aux champignons  Purée de pommes de terre  Fruit frais 	Haut de poulet grillé aux herbes  Gratin de courgettes Tomme blanche Fruit de saison 	Duo céleris-carottes (bio), sauce balsamique  Colin d'Alaska sauce citron Pommes vapeur Compote de pêche	Spaghetti bolognaise  Emmental Fruit frais 	Tomates - Mozzarella  Galette lentilles, boulgour légumes, sauce tomate Haricots verts (bio) sauce pistou Yaourt nature sucré
 Pain / Confiture	Compote / Biscuit	Yaourt à boire / Barre de céréales	Pain au lait / Barre de céréales	Fruit frais / Biscuit

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu végétarien	VENDREDI
Salade fantaisie (salade verte, carottes, croûtons)  Saucisse grillée pur porc (saucisse de dinde) Lentilles au jus Compote de poires 	Tajine de poulet aux légumes d'automne  Semoule  Vache qui rit Fruit frais 	Salade niçoise (tomates, poivrons, thon, olives, œuf dur, vinaigrette)  Émincé de bœuf (bio) aux champignons  Gnocchi de pommes de terre Yaourt	Crêpe au fromage Carottes (bio) persillées Gouda Tarte normande	Curry de poisson  Riz basmati Emmental Fruit frais 
 Fruit frais / Pain d'épices	Pain / Barre de chocolat	Pain au chocolat	Fruit frais / Biscuit	Compote / Biscuit

* Fait maison  Produit de saison  Menu végétarien  Viande française

 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*

 Agriculture biologique  Volaille certifiée  Pêche responsable

Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française. (À titre exceptionnel si une viande ne serait pas d'origine française, son origine sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale). Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, œuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

