

# Menu (semaine du 02 au 6 SEPTEMBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>2 septembre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>3 septembre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>5 septembre</p>	<h2>vendredi</h2> <p>6 septembre</p>
<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PUREE</p> <p>YAOURT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE EXOTIQUE</p> <p>OMELETTE FERMIERE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN VANILLE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024)*

<b><i>lundi</i></b> <b><i>9 septembre</i></b>	<b><i>Mardi</i></b> <b><i>10 septembre</i></b>	<b><i>Jeudi</i></b> <b><i>12 septembre</i></b>	<b><i>Vendredi</i></b> <b><i>13 septembre</i></b>
<b>PASTEQUE</b>  <b>PAUPIETTE DE VEAU</b>  <b>SPAGETTIS</b>  <b>FRUIT</b>	<b>TABOULE</b>  <b>BOULETTE DE BŒUF</b>  <b>HARICOTS VERTS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>BETTERAVES AUX POMMES</b>  <b>BLANQUETTE DE VOLAILLE</b>  <b>EBLY</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>SALADE DE FRUIT</b>	<b>CREPE AU FROMAGE</b>  <b>BRANDADE DE POISSON</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>COMPOTE DE POMME</b>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024)

<p><b>lundi</b> <b>16 septembre</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>17 septembre</b></p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>19 septembre</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>20 septembre</b></p>
<p><b>SALADE DE PATES/SURIMI</b></p> <p><b>RISSOLETTE DE VEAU</b></p> <p><b>DUO DE CAROTTES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>QUICHES AUX LEGUMES</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC / CONFITURE</b></p> <p><b>MADELEINE</b></p>	<p><b>SALADE DE TOMATE / MOZZA</b></p> <p><b>BROCHETTES MIXTES</b></p> <p><b>POMMES ROSTI</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>PIZZA</b></p> <p><b>BEIGNET DE CALMARS</b></p> <p><b>PIPERADE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>SEMOULE VANILLE</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024)

<p><b>Lundi</b> 23 septembre</p>	<p><b>Mardi</b> 24 septembre</p>	<p><b>Jeudi</b> 26 septembre</p>	<p><b>vendredi</b> 27 septembre</p>
<p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS/ MAIS</b></p> <p><b>JAMBON CHAUD SAUCE MOUTARDE</b></p> <p><b>PATES</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>ROTI DE PORC AU CITRON</b></p> <p><b>LENTILLES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>ŒUF MAYONNAISE</b></p> <p><b>SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON</b></p> <p><b>CAROTTES / SALSIFIS</b></p> <p><b>GATEAU AU CITRON</b></p>	<p><b>SALADE COLESLOW</b></p> <p><b>FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES</b></p> <p><b>POELLEE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>ILE FLOTTANTE</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAÏLLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>30 septembre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>1<sup>er</sup> octobre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>3 octobre</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>4 octobre</p>
<p><b>PATE DE CAMPAGNE</b></p> <p><b>NUGGETS DE POULET</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS</b></p> <p><b>FLANBY</b></p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>TOMATES /CONCOMBRES</b></p> <p><b>OMELETTE AUX POMME DE TERRE</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE DE LENTILLES / TOMME DE SAVOIE</b></p> <p><b>SAUTE DE PORC BASQUAISE</b></p> <p><b>PUREE AUX CAROTTES</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b>PASTEQUE</b></p> <p><b>FILET DE POISSON SAUCE CURRY</b></p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>

**Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

**Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.**

**Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs**



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



CIRCUIT  
COURT



VIANDE  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE