

# Sept oct 23

**Lundi**  
04/09/2023

**Mardi**  
05/09/2023

**Mercredi**  
06/09/2023

**Jeudi**  
07/09/2023

**Vendredi**  
08/09/2023

## ENTRÉES

Tomate BIO vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Carottes BIO râpées vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Pastèque BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dés de cantal AOP  
*Lait*

## PLATS

Dal de lentilles corail et riz (riz BIO )  
*Lait, Moutarde*

Sauté de boeuf LR sauce printanière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Emincé de dinde LR sauce miel poivron  
*Lait, Sulfites*

Nuggets emmental crispidor  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Emincé de thon sauce basilic  
*Poisson, Gluten, Lait*

## GARNITURES

Semoule BIO  
*Gluten*

Courgettes persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coquillettes BIO  
*Gluten*

Blé BIO  
*Gluten*

## PRODUITS LAITIERS

Buchette lait de mélange  
*Lait*

Yaourt aromatisé vanille BIO  
*Lait*

Emmental râpé  
*Lait*

Petit fromage frais sucré  
*Lait*

Yaourt nature et sucre équitable BIO  
*Lait*

## DESSERTS

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Donut's sucré DCG  
*Gluten, Lait, Soja*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Sauce ketchup  
*Sulfites*

## BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

## Sept oct 23

**Lundi**  
11/09/2023

**Mardi**  
12/09/2023

**Mercredi**  
13/09/2023

**Jeudi**  
14/09/2023

**Vendredi**  
15/09/2023

### ENTRÉES

Salade de carottes BIO et courgettes  
BIO façon coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Tomate BIO vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

CONCOMBRE BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Aiguillettes de poulet VF au jus rôti  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule BIO et pois chiches aux  
légumes et mozzarella  
*Gluten, Lait, Moutarde*

Emincé de dinde LR sauce blanquette  
*Oeufs, Lait*

Médaille de merlu PMD sauce citron  
*Céleri, Poissons, Gluten, Lait*

Enchiladas aux haricots rouges et maïs  
*Gluten, Lait*

### GARNITURES

Blé BIO  
*Gluten*

BOULGOUR BIO  
*Gluten*

Coquille semi complète BIO  
*Gluten*

RIZ BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots verts à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche  
*Lait*

Fromage frais fraidou  
*Lait*

Fromage frais aux fruits  
*Lait*

Cantal AOP  
*Lait*

### DESSERTS

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Ile flottante  
*Oeufs, Lait*

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau Basque DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait*

### SAUCES

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

### BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

# Sept oct 23

**Lundi**  
18/09/2023

**Mardi**  
19/09/2023

**Mercredi**  
20/09/2023

**Jeudi**  
21/09/2023

**Vendredi**  
22/09/2023

## ENTRÉES

Salade verte BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Betteraves

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade Texane (salade, haricots rouges et maïs)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PLATS

Hoki PMD sauce armoricaine

*Poissons, Gluten, Lait*

Penne BIO , tomates, lentilles corail, hache végétal et emmental

*Gluten, Lait, Soja*

Chili con carne BIO avec riz BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## GARNITURES

Semoule BIO

*Gluten*

Carottes batonnets au curry

*Moutarde*

Blé BIO

*Gluten*

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Lentilles BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Emmental

*Lait*

Fromage blanc BIO

*Lait*

## DESSERTS

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

*Lait*

FRUIT BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chouquette à la crème vanille DCG

*Oeufs, Gluten, Lait*

Gâteau au maïs

*Oeufs, Gluten, Lait*

FRUIT BIO

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## SAUCES

Vinaigrette moutarde

*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde

*Moutarde, Sulfites*

## BOULANGERIE

Pain BIO

*Gluten*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

# Sept oct 23

Lundi  
25/09/2023

Mardi  
26/09/2023

Mercredi  
27/09/2023

Jeudi  
28/09/2023

Vendredi  
29/09/2023

## ENTRÉES

Tomate BIO et mozzarella  
*Lait*

Carottes BIO râpées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Oignons frits  
*Gluten*

Salade verte BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PLATS

Tajine marocain aux pois chiches et  
boulgour BIO  
*Gluten, Fruits à coque, Moutarde*

Hamburger (bœuf CHAR, cheddar,  
salade, tomate)  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Sauté de veau BIO au jus d'herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Citron  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

TEST CARRIERiz perse safran carotte  
amandes pistache menthe raisin  
*Fruits à coque, Lait, Sulfites*

Colin d'Alaska PMD pané  
*Poissons, Gluten*

## GARNITURES

Semoule BIO  
*Gluten*

Frites  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

PETITS POIS  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots beurre persillés  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## PRODUITS LAITIERS

Pont l'éveque AOP  
*Lait*

Dosette de sucre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Emmental  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Yaourt nature BIO  
*Lait*

## DESSERTS

FRUIT BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Banane BIO  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau aux pommes  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Smoothie pommes et pêches  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## SAUCES

Ketchup  
*Sulfites*  
Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

VINAIGRETTE BALSAMIQUE  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrette moutarde  
*Moutarde, Sulfites*

## BOULANGERIE

Pain BIO  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.