

**SEPTEMBRE 2023**

<p align="center"><b>LUNDI 04 SEPTEMBRE</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p align="center">Concombres 10/12 Crousti-fromage 1/3/7 Pâtes 1/3/7 Fromage*7 Glace* 6/7/8</p>	<p align="center"><b>MARDI 05 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Rilette de sardines au fromage frais 4/7 Cuisse de poulet Ratatouille Fromage*7 Fruit de saison**</p>	<p align="center"><b>MERCREDI 06 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Salade de tomates et maïs 10/12 Tajine d'agneau Semoule 1 Chocolat liégeois 7 Goûter : fruit + biscuit* 1/3/7/8</p>	<p align="center"><b>JEUDI 07 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Carottes râpées** Spaghettis à la bolognaise 1/3/7 Fromage*7 Fruit de saison**</p>	<p align="center"><b>VENDREDI 08 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Melon Salade de morue et pommes de terre 3/7 Salade 10/12 Fromage blanc aux fruits 7</p>
<p align="center"><b>LUNDI 11 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Salade de penne, tomates, féta et olives noires 1/7/10/12 Aiguillettes de poulet au curry 7 Courgettes 7 Fruit de saison**</p>	<p align="center"><b>MARDI 12 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Pastèque** Rôti de bœuf Petits pois et jeunes carottes 9 Fromage* 7 Crème dessert caramel 7</p>	<p align="center"><b>MERCREDI 13 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Saucisson à l'ail Pavé de poisson à la bordelaise 1/3/4/7/10 Haricots verts 7 Fromage* 7 et fruit de saison* Goûter : compote + pain 1 + barre de chocolat</p>	<p align="center"><b>JEUDI 14 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Concombres et cœurs de palmiers 10/12 Tomates farcies 3/7 Riz 7 Petits suisses aux fruits 7</p>	<p align="center"><b>VENDREDI 15 SEPTEMBRE</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p align="center">Gaspacho Gratin de pâtes aux petits légumes 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison**</p>
<p align="center"><b>LUNDI 18 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Melon Beefsteak sauce roquefort 7 Pommes de terre smiley Fromage* 7 Compote pommes/abricots</p>	<p align="center"><b>MARDI 19 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Salade de tomates** Poisson meunière 1/3/4/6/7/9/14 Poêlée méridionale 7/9 Tarte aux pommes 1/3/7/8</p>	<p align="center"><b>MERCREDI 20 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Taboulé 1 Escalope de dinde Tian de légumes Glace* 6/7/8 Goûter: fruit* + pain 1 + fromage 7</p>	<p align="center"><b>JEUDI 21 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Pêche au thon 3/4/10 Saucisse Gratin de chou-fleur et pommes de terre 7 Fromage* 7 Fruit de saison**</p>	<p align="center"><b>VENDREDI 22 SEPTEMBRE</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p align="center">Guacamole Chili si carné Riz 7 Petits suisses au chocolat 7</p>
<p align="center"><b>LUNDI 25 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Salade de tomates** Moussaka 7 Fromage* 7 Compote de pommes</p>	<p align="center"><b>MARDI 26 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Radis beurre 7 Rôti de veau Gratin de courgettes 7 Crème vanille 7</p>	<p align="center"><b>MERCREDI 27 SEPTEMBRE</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p align="center">Mousse de betteraves 7 Lasagnes de légumes et mozzarella 1/3/7 Salade verte 10/12 Fruit de saison* Goûter : Compote + biscuit*1/3/7/8</p>	<p align="center"><b>JEUDI 28 SEPTEMBRE</b></p> <p align="center">Salade de riz façon niçoise 10/12 Poisson frais*4 sauce beurre citronnée 7 Brocolis 7 Fromage blanc sucré 7</p>	<p align="center"><b>VENDREDI 29 SEPTEMBRE</b> <i>Menu végétarien</i></p> <p align="center">Céleri rémoulade au fromage frais 7/9 Omelette de pommes de terre 3/7 Salade verte 10/12 Fruit de saison**</p>

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Œuf	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
Pain bio servi le mardi	6	Soja	13	Lupin
	7	Lait	14	Mollusques



\*\* "Aide UE à destination des écoles"

"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.