

# SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3</b> Carottes râpées Steak haché de boeuf Macaronis Fromage Fruit de saison	<b>4</b> Pastèque Cuisse de poulet Piperade Tarte aux pommes	<b>6</b> Salade de pois chiches Filet de lieu frais Haricots verts Fromage Fruit de saison	<b>7</b> Melon jaune Tortilla de pommes de terre Salade verte Yaourt aux fruits
<b>10</b> Salade piémontaise <sup>1</sup> Escalope de dinde milanaise Tomate Provençale Salade de fruits, biscuit	<b>11</b> Salade de betteraves et maïs Faux filet de boeuf Pommes de terre sautées Chocolat Liégeois	<b>13</b> Concombre, dés de fromage Pavé de colin à la bordelaise Riz Fruit de saison	<b>14</b> Taboulé de quinoa Lasagnes de légumes <sup>2</sup> Salade verte Petits suisses sucrés
<b>17</b> Tarte au fromage Cuisse de pintade bio Poêlée méridionale <sup>3</sup> Fruit de saison	<b>18</b> Pâté de campagne Pavé de colin meunière Ratatouille Semoule Yaourt fermier	<b>20</b> Spaghettis bolognaise Salade verte Glace à l'italienne	<b>21</b> Sardines** Maquereaux*** Escalope de porc Poêlée de légumes <sup>4</sup> Fromage Fruit de saison
<b>24</b> Saucisson à l'ail Escalope de dinde bio Flan de courgettes Fromage Fruit de saison	<b>25</b> Pastèque Rôti de boeuf Pure de pommes de terre bio Fromage Fruit de saison	<b>27</b> Tian de légumes bio <sup>5</sup> Risotto de fruits de mer Salade verte Glace	<b>28</b> Salade coleslaw <sup>6</sup> Escalope de veau Légumes à la Provençale <sup>7</sup> Fruit de saison

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. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service.

<sup>1</sup>pomme de terre, oeuf, cervelas, cornichon, mayonnaise / <sup>2</sup>aubergine, courgette, tomate / <sup>3</sup>haricot vert, haricot beurre, aubergine / <sup>4</sup>carotte, chou-fleur, petit pois, haricot vert, haricot beurre / <sup>5</sup>aubergine, courgette, tomate / <sup>6</sup>chou blanc, carotte, mayonnaise / <sup>7</sup>tomate, poivron rouge, poivron vert, courgette

Fait maison  
 Produit bio  
 Produit fermier  
 Produit local  
 Produit surgelé  
 \*\*maternelle \*\*\*élémentaire