

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 31 Aout	Ma. 01 Septembre	Merc. 02 Septembre	J. 03 Septembre	V. 04 Septembre
 Surimi mayonnaise 1-3-4-10	 - 10-12	 - 10-12	 Macédoine vinaigrette 10-12	 Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Normandin de veau au jus 6	Ravioles ricotta épinards BIO à la crème 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise 1-3	Jambon x1	Cubes de poisson blanc au jus 4
Ratatouille Niçoise	-	Rostis	Penne BIO sauce tomate et parmesan 1-3-7	Purée de patate douce 7
-	Mimolette à la coupe 7	Saint Paulin coupé 7	- 7	- 7
Pêche	Tarte aux quetsches maison 1-7	Kiwi	Salade ananas et mangue	Fromage blanc aromatisé 7



MSC



Agriculture Biologique



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Volaille française



PECHE DURABLE

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 07 Septembre	Ma. 08 Septembre	Merc. 09 Septembre	J. 10 Septembre	V. 11 Septembre
 Tomates mozzarella vinaigrette au basilic 7-10-12  Sauce carbonara 7-9  Pâtes 1  Mousse au chocolat 6-7	 Sauté de poulet au caramel 1-3  Riz BIO cantonnais 3-7-9  Gouda BIO à la coupe 7  Bavarois aux fruits rouges 1-3-7	 Taboulé 1  Croustifromage emmental 1-3-7  Haricots verts braisés 9  Abricots 7	 Steak haché sauce tomate aux olives 3  Purée de PDT 7  Emmental coupé 7  Salade de fruits	 Mousse de foie, cornichon 1-3-7-10-12  Filet de colin d'Alaska meunière, mayonnaise végétale* 1-3-4-6-7-10-12  Duo de carottes à la crème 7-9  Tomme noire à la coupe 7

 Haute valeur environnementale
 Produit local
 Viande porcine Française
 Certification environnementale niveau 2
 Volaille française
 Viande bovine Française
 Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 14 Septembre	Ma. 15 Septembre	Merc. 16 Septembre	J. 17 Septembre	V. 18 Septembre
 Concombres vinaigrette 10-12  Cake végétale aux lentilles et sauce tomate 1-3-7-9  Gnocchis 1-6-10  - 7  Pastèque *	 - 1-2-3-4-10  Spaghettis aux boulettes (La Belle et le Clochard) 1-6  - 9  Babybel (Toy Story) 7  Beignets de Tiana (La Princesse et la Grenouille) 1-3-7 *	 -  Emincé de porc au curry 1-3-12  Riz pilaf BIO 9  Kiri 7  Abricots *	 Taboulé de quinoa maison 12  Cordon bleu de volaille à la tomate 1-3-7-9  Purée de courgettes 7  -  Compote locale pomme framboise et palmier 1-3-8 *	 Melon  Pavé de saumon à la provençale 4-9  Farfalle 1-6-10  - 7  Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7 *



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Certification environnementale niveau 2



Veggie



Fait maison



Viande porcine Française



Produit local



Haute valeur environnementale

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 21 Septembre	Ma. 22 Septembre	Merc. 23 Septembre	J. 24 Septembre	V. 25 Septembre
 Taboulé maison 1-12  Carottes râpées vinaigrette 10-12  Sauté de porc marenge 3-12  Courgettes à l'ail 9  Bavarois aux fruits rouges 1-3-7	 Boulettes végétales sauce aux poivrons  Semoule 1  Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	 Haricots verts vinaigrette 10-12  Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7  Et fromage râpé 7  Salade ananas et mangue	 Salade de PDT au curry 3-10-12  Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 1-3-12  Petits pois carottes 9  Pomme 7	 Céleri râpé vinaigrette 10-12  Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12  Potatoes  Tomme Catalane AOP à la coupe 7  -

 Agriculture Biologique française  MSC  Haute valeur environnementale  Certification environnementale niveau 2  Produit local  Volaille

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 28 Septembre	Ma. 29 Septembre	Merc. 30 Septembre	J. 01 Octobre	V. 02 Octobre
 - 10-12 Knack x1 9 Choucroute et PDT 12 Gouda BIO à la coupe 7 Compote de pommes locale	 Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12 Haut de cuisse de poulet sauce yassa 10-12 Riz pilaf 9 Bavarois maison caramel 1-3-7	- 1-7-10-12 Lamelles de kebab veggie sauce tomate 1-3-7 Purée de courgettes 7 Tomme noire coupée 7 Poire	 Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7-10-12 Jambon de dinde PDT vapeur - 7 Fromage blanc aromatisé 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-10-12 Merlu blanc rôti au paprika 4 Duo de carottes à la crème 7-9 Yaourt nature BIO + sucre 7 -



Produit local



Viande porcine Française



Certification environnementale niveau 2



Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 05 Octobre	Ma. 06 Octobre	Merc. 07 Octobre	J. 08 Octobre	V. 09 Octobre
 Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette 10-12 Viande cassoulet (saucisse) 6 Haricots blancs à la tomate 1-12 Brie à la coupe 7 Fontainebleau maison à la poire 7	Carottes jaunes râpées vinaigrette 10-12 Escalope panée végétale Ratatouille et orzo 9 - 7 Banane 	 Piémontaise végété 3-10-12 Steak haché sauce brune 1-3-12 Jeunes carottes 9 - 7 Kiwi	Coleslaw 3-10 Sauté de porc sauce forestière 1-3-12 Purée de patate douce 7 Fraidou 7 - 1-6-7	Macédoine vinaigrette 10-12 Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12 Potatoes - - 7 Salade d'ananas



Produit local



RUP

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !