

## Menu type

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
<b>Repas de rentrée</b>				
<p>Apéritif : Jus de pommes bio local bio local</p> <p>Salade verte aux croûtons, vinaigrette: 1,7,10,12</p> <p>Sauté de dinde bio, sauce provençale: 1,12 bio</p> <p>Pommes noisettes: 7</p> <p>Fol'épi: 7</p> <p>Compote pomme/vanille allégée en sucre</p>	<p>Tomate bio locale, vinaigrette: 10,12 bio locale saison</p> <p>Galette de boulghour/pois chiches/emmental: 1,7</p> <p>Carottes: 7</p> <p>Saint Nectaire AOP: 7 AOP</p> <p>Edam: 7</p> <p>Prune saison</p>	<p>Pizza aux 2 fromages: 1,7</p> <p>Rôti de bœuf froid, ketchup</p> <p>Haricots verts saison</p> <p>Fromage blanc aromatisé: 7</p> <p>Pêche saison</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Saucisse de volaille, aux oignons</p> <p>Ratatouille/pdet</p> <p>Camembert: 7</p> <p>Chamois d'or: 7</p> <p>Flan vanille nappé caramel: 7</p>	<p>Taboulé: 1,12</p> <p>Salade de blé Andalouse: 1</p> <p>Filet de merlu, sauce aurore : 2,4,7</p> <p>Petits pois : 7</p> <p>Yaourt nature bio + sucre: 7 bio</p> <p>Raisin blanc saison</p>
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
<b>Menu CME Epinay = menu plaisir</b>				
<p>Salade de riz IGP de Camargue/maïs/tomate, vinaigrette: 10,12 IGP</p> <p>Salade Diabolo: 1,3,10,12</p> <p>Sauté de bœuf LR, sauce chasseur: 1,12 LR</p> <p>Chou fleur saison</p> <p>Fromy: 7</p> <p>Munster AOP:7 AOP</p> <p>Ananas bio Massy/Chilly bio</p> <p>Pomme Epinay saison</p>	<p>Salade de lentilles : 10,12</p> <p>Haricots blancs ravigote: 10,12</p> <p>Poisson meunière: 1,3,4,7</p> <p>Epinards bio à la crème: 1,7,12 bio</p> <p>Fromage blanc nature + sucre: 7</p> <p>Figues saison</p> <p>Prunes saison</p>	<p>Tomate bio, vinaigrette:10,12 bio saison</p> <p>Blanquette de veau bio: 1,7,9,12 bio</p> <p>Blé bio Pilaf: 1 bio</p> <p>Leerdamer: 7</p> <p>Tartare nature: 7</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Concombre, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne: 10,12 saison</p> <p>Céleri rémoulade: 3,7,9,10,12</p> <p>Steak haché, sauce tomate: 1</p> <p>Printanière de légumes: 7</p> <p>Vache qui rit: 7</p> <p>Saint Môret: 7</p> <p>Compote de pommes bio bio</p> <p>Compote pomme/banane allégée en sucre</p>	<p>Salade verte dés de mimolette et croûtons, vinaigrette: 1,7,10,12</p> <p>Filet de saumon, sauce citron: 1,4,7,9</p> <p>Duo de courgettes et riz : 7</p> <p>Yaourt bio local à la framboise: 7 bio local</p> <p>Pastèque bio bio</p>

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

Toutes les viandes de bœuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.

 Produits de saison



Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement