

Menu type

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
<p>Salade de pommes de terre ciboulette, vinaigrette: 10,12</p> <p>Salade de blé/tomate/concombre, vinaigrette: 1,10,12</p> <p>Sauté de porc, sauce caramel: 1,12</p> <p>R : Sauté de dinde, sauce caramel: 1,12</p> <p>Poêlée brocolis/champignons: 7 saison</p> <p>Fromage blanc nature + sucre: 7</p> <p>Prune rouge saison</p> <p>Figue saison</p>	<p>Œuf dur BBC mayonnaise: 3,10,12 BBC</p> <p>Pâtes (tricolores), sauce caponata + gruyère râpé: 1, 7</p> <p>Petit moulé nature: 7</p> <p>Carré frais: 7</p> <p>Raisin noir saison</p> <p>Raisin blanc saison</p>	<p>Melon saison</p> <p>Tajine d'agneau au citron: 9</p> <p>Semoule bio: 1 bio</p> <p>Cantal AOP: 7 AOP</p> <p>Gouda: 7</p> <p>Compote pomme/framboise allégée en sucre</p>	<p>Tomate bio locale, vinaigrette: 10,12 bio locale saison</p> <p>Radis, beurre: 7</p> <p>Cuisse de poulet LR rôtie au jus LR</p> <p>Courgettes provençales saison</p> <p>Samos: 7</p> <p>Cantadou ail et fines herbes: 7</p> <p>Elémentaire : Cône chocolat intense Maternelle : Petit pot vanille/chocolat: 1.7</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette: 10,12 saison</p> <p>Concombre, sauce FB et menthe: 7</p> <p>Filet de merlu, sauce nantua: 1,2,4,7,9,12</p> <p>Pommes Smiles</p> <p>Petits suisses aromatisés: 7</p> <p>Tarte à l'abricot: 1,3,7</p>
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
<p>Salade verte Océane: 3, 4, 10, 12</p> <p>Salade de tomates Mirabeau: 3,4,7,10,12 saison</p> <p>Nuggets de poulet: 1</p> <p>Duo de haricots: 7 saison</p> <p>Fromy: 7</p> <p>Chamois d'or: 7</p> <p>Mousse au chocolat au lait: 7</p> <p>Mousse au chocolat noir: 7</p>	<p>Crêpe au fromage: 1,3,7</p> <p>Rôti de bœuf froid, sauce béarnaise: 3,10,12</p> <p>Gratin de chou fleur: 1,7 saison</p> <p>Fromage blanc aromatisé: 7</p> <p>Pastèque bio bio</p>	<p>Concombre vinaigrette: 10,12 saison</p> <p>Chou rouge, vinaigrette: 10,12</p> <p>Filet de lieu, sauce curry: 1,4,7,9,10</p> <p>Potatoes</p> <p>Pont l'Evêque AOP: 7 AOP</p> <p>Mimolette: 7</p> <p>Prune saison</p>	<p>Salade Arc en ciel: 10,12</p> <p>Courgettes râpées, sauce bulgare: 7,10,12</p> <p>Chili végétal : 1,7,9</p> <p>Riz bio: 7 bio</p> <p>Cantafrais: 7</p> <p>Vache qui rit: 7</p> <p>Purée de pommes sans sucre ajouté</p> <p>Purée de poires sans sucre ajouté</p>	<p>Salade de pâtes/tomate/olive, vinaigrette au cumin: 1,10,12</p> <p>Taboulé oriental: 10,12</p> <p>Filet de poisson pané, citron: 1,4</p> <p>Epinards bio à la crème: 7 bio</p> <p>Yaourt nature bio + sucre: 7 bio</p> <p>Raisin noir saison</p>

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette

 Produits de saison

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



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