



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
AVEC LES DOIGTS		MENU VERT				VIVE LA RENTREE			MENU VERT
Melon	Carottes râpées vinaigrette	Pizza margherita	Salade de pommes de terre au thon	Concombres à la vinaigrette	F	Pastèque	Salade céleri, pommes et comté	Tomates à la vinaigrette	Salade niçoise
	1	7, 8	1, 4	1			1, 7, 14	1	1, 3
Moules marinières	Lasagnes à la bolognaise	Crique au cantal	Rôti de bœuf	Poulet rôti	E	Steak hâché sauce tomate	Sauté de porc grand/mère	Poisson du marché à l'aneth	Soufflé BIO sauce forestière
11, 12	3, 7, 8, 14	3, 7, 8, 14		14		7, 8, 14	7, 8, 12, 14	4, 7, 8, 12, 14	3, 7, 14
Frites		Duo de choux	Petits pois à la française	Flageolets	R	Pâtes semi complète/gruyère	Printanière	Epinards à la crème	Haricots verts persillés
		7	7, 14	7, 14		7, 8	7	7, 8	7
Ficello	Yaoourt fermier	Fromage	Galet de la loire	Fromage frais aux fruits	M	Croq'lait BIO	Fromage	Fromage	Yaoourt fruits mixés BIO
7	7	7	7	7		7	7	7	7
Tarte aux pommes	Cookies	Smoothie	Brut de pommes	Beignet au chocolat noisette	É	Glace	Brownie maison (Sans noix)	Eclair à la vanille	Fruit
7, 8	3, 7, 8			3, 7, 8, 13		7	3, 7, 8	3, 7, 8	
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
		MENU VERT				MENU VERT		BRASSERIE PARISIENNE	
Charcuterie/cornichons	Quiche au fromage maison	Salade de blé	Salade de mâches	Taboulé	Betteraves à la moutarde à l'ancienne	Salade verte	Lentilles à la vinaigrette	Concombres à la crème	Carottes râpées/maïs
	3, 7, 8	1, 7, 8, 14	1	1, 8	1	1	1, 8, 14	1, 7	1
Dos de colin sauce safrané	Poulet rôti	Œuf dubarry	Sauté de veau marengo	Petit brun de veau à l'emmental	Milanaise de volaille	Omelette à la ciboulette et pommes de terre	Croq monsieur ou croq'chèvre(sans porc/sans viande)	Bourguignon de boeuf	Parmentier de poisson
4, 7, 8, 12, 14	14	3, 7, 8	7, 8, 12, 14	6, 7	3, 8	3, 7	7, 8	7, 8, 12, 14	4, 7, 14
Poêlée de légumes	Duo pommes de terres carottes		Boullgour aux petits légumes	Ratatouille	Mousseline de patates douces		Salade de mâches	Purée maison	
7	7		7, 8, 14	8	7		1	7	
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré		Fromage	Galet de la loire	Fromage	Fromage blanc coulis fruits rouge	Fromage	Yaoourt fermier
7	7	7		7	7	7	7	7	7
Fruit	Fruit	Fruit	Entremet au chocolat et boudoirs	Fruit	Fruit	Sundae caramel	Biscuit à la cuillère maison	Tarte aux poires	Fruit
			3, 7, 8			7, 13	3, 8, 7	3, 7, 8	
Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants : MOUTARDE 1 Céréales contenant du GLUTEN 8 CRUSTACÉS 2 Graines de SÉSAME 9 ŒUFS 3 LUPIN 10 POISSON 4 MOLLUSQUES 11 ARACHIDE 5 Anhydride sulfureux et SULFITES 12 SOJA 6 FRUITS À COQUE 13 LAIT 7 CÉLERI 14		 En VERT : Fait maison En ROUGE : Produit local Date en BLEU : Congé scolaire Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc....) L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés							

Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim