Menu de la semaine du 14 au 18 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MIDI	Salade verte 10-12 Maquereaux / Sardines 4-4 Salade andalouse 1-2-7-10-12 Salade piémontaise 3-10-12 Melon Tomate farcie 1-6-7 Tielle sétoise 1-2 Purée de légumes 7 Haricots verts AB 7 Fromage ou yaourt 7 Yaourt aux fruits mixés 7 Fruits	Salade verte 10-12 Tarte chèvre tomate 1-3 Coleslaw 3-10-12 Salade niçoise 3-4-10-12 Pamplemousse Bœuf bourguignon 1-7-9-12 Colin aux crevettes 2-4-7 Pommes vapeur 7 Fromage 7 Pâtisserie 1-7 Yaourt nature 7 Fruits	Salade verte 10-12 Charcuterie Œufs mayonnaise 3-10-12 Concombre à la grecque 7-10-12 Champignons à la grecque Moussaka maison 7 Courgettes sautées à la menthe 7 Fromage ou yaourt 7 Fromage blanc 7 Fruits	Salade verte 10-12 Carottes râpées 10-12 Macédoine 3-10-12 Salade de haricots verts 3-10-12 Avocat chimichuri 7 Rougail saucisses 1-7 Parmentier végétarien maison 1-7 riz AB 7 Fromage 7 Iles flottantes maison 3-7-8 Yaourt nature 7 Fruits	Salade verte 10-12 Cake olives féta 1-3-7 Taboulé 1-7 Salade de pâtes au saumon 1-3-4-10-12 Tomates mozzarella 3-7-10-12 Cordon bleu 1-6-7 Quenelle basquaise 1-7 Gratin d'épinards à la crème AB 7 Chou fleur vapeur AB 7 Fromage ou yaourt 7 Crème dessert 7 Fruits
SOIR	Salade verte 10-12 Osso bucco 3-7 Boulghour 1-7 Brocolis 7 Fromage 7 Yaourt à boire 7 Fruits	Salade verte 10-12 Tajine de poulet 1-3-9 Semoule AB 1-7 Légumes à tajine 7-12 Fromage 7 Mousse au chocolat 7 Fruits	Salade verte 10-12 Pommes de terre rôties maison 7 Bruschetta 1-7 Fromage 7 Compote Fruits	Salade verte 10-12 Lasagnes maison 1-7 Aubergines 7 Fromage 7 Yaourt aux fruits 7 Fruits	

Informations allergènes

1. Gluten
2. Crustacés
3. Oeuf
4. Poisson
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. Mollusques

Dans le cadre des démarches "zéro plastiques" et "réduction des déchets", les barquettes en plastique et en cellulose ont été remplacées par de la vaisselle lavable

Fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Sauf indication suivante : (Origine Union Européenne), **toute la viande que nous proposons est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France**

VIANDES DE FRANCE

LE PAIN QUE NOUS PROPOSONS EST AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La gestionnaire : Mme VINCENT

La proviseure : Mme OLIVOS