



# Mois de Septembre 2017

<p><b>LUNDI 4</b> Melon* Steak haché Bio Coquillettes &amp; râpé 1+3+7 Yaourt nature BIO 7</p>	<p><b>MARDI 5</b> Salade de riz mimolette 7+10+12 Rôti de dindonneau Haricots verts BIO 7 Banane BIO</p>	<p><b>MERCREDI 6</b> Tartine de tomate au chèvre 1+7 Rôti de veau Carottes sautées 7 Bâtonnet glacé 6+7+8</p>	<p><b>JEUDI 7</b> Cabillaud sauce basquaise 4 Semoule BIO 1+7 Tome de montagne BIO 7 Pastèque BIO*</p>	<p><b>VENDREDI 8</b> Tomates* maïs &amp; comté BIO 7+10+12 Omelette BIO au fromage BIO 3+7 Brocolis sautés 7 Tarte pomme-rhubarbe 1+3+7+8</p>
--	--	---	--	---

<p><b>LUNDI 11</b> Melon* Rosbif Pommes de terre frites Petits pots de glace 7+8</p>	<p><b>MARDI 12</b> Salade verte BIO 10+12 Filet de hoki pané MSC 1+4 Côtes de blettes sautées Crème dessert mont blanc à la vanille 6+7</p>	<p><b>MERCREDI 13</b> Salade de blé au comté 1+7+10+12 Filet de colin sauce oseille 4+7 Haricots plats sautés 7 Semoule au lait 1+7</p>	<p><b>JEUDI 14</b> Curry d'agneau 1+7 Riz &amp; râpé 7 St Bricet 7 Raisin BIO *</p>	<p><b>VENDREDI 15</b> Salade Joséphine 3+4+12 Rôti de dindonneau Carottes BIO sautées 7 Flan vanille 6+7</p>
--	---	---	---	--

## BIO et patrimoine culinaire

<p><b>LUNDI 18</b> Tomates BIO * &amp; cœur de palmier 10+12 Cœur de filet de merlu à la provençale 4 Céréales gourmandes BIO 1 Yaourt BIO aux fruits 7</p>	<p><b>MARDI 19</b> Mesclun (local) à l'huile d'olive 10+12 Légumes farcis BIO * 1+3+7 Tome de chèvre BIO 7 Poires BIO*</p>	<p><b>MERCREDI 20</b> Râble de lapin aux olives vertes 1 Polenta à la tomate gratinée 7 Camembert BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>JEUDI 21</b> Taboulé frais* maison 1 Tian de courgettes BIO maison 1+3+7 Fromage blanc BIO 7 &amp; pain d'épice 1+3+6+7+4</p>	<p><b>VENDREDI 22</b> <b>Fête de la gastronomie</b> Gaspacho tomates courgettes BIO et sa garniture croquante Suprême de volaille à la crème d'estragon 1+7 Tagliatelles des sous bois 1+3+7 Crumble de pommes &amp; poires BIO à la cannelle maison</p>
---	--	--	---	--

<p><b>LUNDI 25</b> Salade de torsades 1+10+12 Pavé de saumon B &amp; C 4+7 Epinards hachés en béchamel 1+7 Fruit BIO*</p>	<p><b>MARDI 26</b> Melon &amp; jambon cru Tortelloni aux 4 fromages huile d'olive, basilic et grana padano 1+3+7 Cornet glacé 1+6+7+8</p>	<p><b>MERCREDI 27</b> Tomates*/h.blancs/mimolette 7+10+12 Omelette au fromage 3+7 Gratin de riz &amp; courgettes* 1+7 Fruits au sirop</p>	<p><b>JEUDI 28</b> Lamelles d'encornets 2+7+ 14 Purée fraîche BIO maison* 7 Chèvre fine 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>VENDREDI 29</b> Carottes râpées fraîches 10+12 Poulet fermier label rouge rôti Ratatouille maison* Riz au lait 1+3+7</p>
---	---	---	--	--

Pain BIO tous les jours sauf le mercredi

Bœuf, agneau, veau, volailles et porc frais Origine France



\* Produits de saison



Pêche responsable: MSC

BBC: label de qualité Bleu Blanc Cœur

Allergènes majeurs connus dans les produits sans gluten : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons,

5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)



