

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 01 septembre au 05 septembre C1 S1	<u>Rentrée des classes</u> Melon charentais BIO Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Yaourt nature BIO Sucre proposé à part	Pizza Paupiette de veau Haricots verts sautés Petit Louis Fruit de saison BIO	Salade de riz Cordon bleu de dinde Ratatouille Brebicrème Compote BIO pomme banane G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	Betteraves Steak haché de bœuf à la moutarde Frites et ketchup Chanteneige Fruit de saison BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Riz créole de camargue IGP Petits pois Fruit de saison BIO
Semaine 37 Du 08 septembre au 12 septembre C1 S2	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Emmental BIO Fruit de saison BIO	Taboulé Rôti de bœuf BIO au jus Courgettes à la niçoise Fromage blanc à la vanille	Radis beurre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP et Carottes BIO vichy Petits suisses nature sucrés G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de blé Steak haché de bœuf BIO Brocolis BIO au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Lasagnes d'aubergines Crème vanille Fruit de saison BIO
Semaine 38 Du 15 septembre au 19 septembre C1 S3	Salade de perles sans surimi Paupiette de veau Méli mélo haricots Yaourt nature BIO Miel proposé à part	<u>Menu végétarien</u> Salade de tomate et pois chiche Riz aux poivrons Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO Gaufrette vanille	Salade verte de saison et croûtons Chipolatas Lentilles cuisinées Montagnou Tarte aux pommes SP VERT : Steak haché de bœuf SP : Lentilles sans lardons G : Pain/Chocolat/ Yaourt aux fruits mixé	Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Brie BIO Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande	Concombre vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO
Semaine 39 Du 22 septembre au 26 septembre C1 S4	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Salade de pâtes repas Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO	Pizza soleillade Cordon bleu de dinde Epinards BIO à la crème Mini cabrette BIO Fruit au sirop	Veau marengo Purée de pomme de terre BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison G : Pain/Kiri/ Compote pomme coing	Carottes BIO râpées Paupiette de veau Riz pilaf aux oignons Fromage blanc nature BIO Sucre proposé à part	Chou chinois vinaigrette Sauté de poulet à la moutarde Poêlée méditerranéenne Saint neictaire AOP Petit beurre
Semaine 40 Du 29 septembre au 3 octobre C1 S5	<u>Menu végétarien</u> Couscous aux légumes Semoule BIO Vache qui rit Gâteau fourré chocolat Compote pomme	Haricots verts vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO	Friand au fromage Pomme de terre vapeur Courgettes BIO sautées Compote de fruit G : Gâteau fourré chocolat/ Petits suisses aromatisés	Salade verte et dès d'emmental Sauté de porc aux olives Pomme de terre et carottes Flan caramel BIO SP : Poulet rôti LR	Salade de riz Paupiette de veau Duo de choux BIO en gratin Cantal AOP Fruit de saison BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements