















Menus du 2 au 6 septembre 2024	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Salade aux dés de mimolette et croûtons	Melon		Taboulé Libannais*	Tomates à l'échalote
Plat chaud et garnitures	Colombo de courgettes aux lentilles   Blé pilaf 	Chili con carne  Riz camarguais 		Filet de dinde rôti mariné  Ratatouille	Filet de poisson frais  Poêlée de légumes
Produit laitier				Fromage*	
Desserts	Yaourt fermier nature*  	Fruit de saison* 		Fruit de saison	Crème dessert fermier au chocolat  
				*Boullgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive.	*Pâtes artisanales
MENUS VEGETARIEN		Curry de pois chiches aux petits légumes, lait de coco		Quiche aux fromages	

  * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles







Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 9 au 13 septembre 2024	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Concombres, crème ciboulette		Pastèque / Melon	Salade de Quinoa
Plat chaud et garnitures	Gratin Dauphinois ----- Au jambon	Sauté de bœuf à la provençale  ----- Fondue de chou blanc au curcuma		Pizza aux fromages, tomates origan  ----- Salade verte	Matsillette*   ----- Carbonara au poisson frais 
Produit laitier	Fromage				Fromage*
Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc nature* 		Smoothie au fruits	Fruit de saison
MENUS VEGETARIEN	Omelette au pomme de terre	Gratin de polenta			*Pâtes artisanales

 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du