

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU14 AU18 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Repas végétarien			
Betterave ciboulette bio ¹⁰	Salade de lentilles feta ^{7 10}	Salade coleslaw bio ^{7 10}	Salade pdt bio ^{7 10} crémeuse ciboulette
Pate bio pesto mozzarella ^{1 3 5 8}	Escalope de dinde ⁷ tandoori Haricots plats persillés	Rougail saucisses Riz et haricots rouges ⁷	Poisson pané ^{1 3 4 5} Ratatouille
Madeleine	Flan nappé caramel bio ⁷	Cookies ^{1 3 7}	Fromage bio ⁷
Yaourt fermier			Fruits bio

SEMAINE DU21 AU25 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Repas végétarien	Repas végétarien	Repas anniversaire	
Beignet à la romaine ^{1 2 3 4 6 7 10 14}	Macédoine bio mayo ^{10 7} ^{1 10 3 4 6 9}	Salade façon césar ^{1 3 7 10}	Terrine de campagne ^{9 7}
Jambons grillés Carottes bio /crème	Bouchées panés blé Riz basmati courgette bio	Steak Haché Pommes de terre rôties bio	Filet de poisson à la provençale ^{4 7} Purée de courge bio ⁷
Fromage bio Compote pommes ananas	Petits suisses bio aux fruits ⁷	Gâteau anniversaire ^{1 3 7 8}	Fruits bio

¹ Gluten	² Crustacés	³ Œufs	⁴ Poissons	⁵ Arachides	⁶ Soja	⁷ Lait
⁸ Fruits à coques	⁹ Céleri	¹⁰ Moutarde	¹¹ Sésame	¹² Sulfites	¹³ Lupins	¹⁴ Mollusques



Sur cette période, 37.5 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 53.84 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

