

Menus Septembre 2023

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne ou mousse de foie et son cornichon	Melon ou Pastèque	Haricots verts ou Betteraves sauce vinaigrette bio	Tomates ou concombres Sauce vinaigrette et Boursin
Filet de poulet	Lasagnes aux courgettes	Sauté de veau bio au curry	Filet de colin meunière
Poêlée d'haricots verts, carottes, Panais bio		Wedges de pommes de Terre	Ratatouille
Kiri malin bio	Terra Nostra bio	Yaourt nature	Emmental bio
Reine-Claude	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Tarte au citron ou normande bio
Présence d'allergènes : Sulfites, fruits à coques, soja	Présence d'allergènes : Œufs, moutarde, soja	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, α-galactose, moutarde,	Présence d'allergènes : œufs, moutarde, poissons et dérivés, soja, fruits à coques

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté ou nems aux légumes et feuilles de chêne sauce vinaigrette	Brocolis ou choux fleurs mimosa sauce vinaigrette	Crudités (carottes, concombres, tomates, cerises) et fromage frais bio	Salade de torsades bio, tomates cerises, gouda sauce pesto
Alouette de bœuf sauce raifort	Rôti de porc bio	Cœur de blé aux légumes verts (haricots verts, brocolis)	Filet de dorade sébaste au citron
Poêlée orge, légumes de saison	Petits pois bio à la française	Yaourt à boire bio	Gratin de courgettes et Pommes de terre
Petit suisse bio aux fruits	Leerdammer	Compote de pomme	Ortolan bio ou galet de la Loire
Pastèque ou melon canari	Prune ou Nectarine		Raisin muscat
Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, α-galactose, fruits à coques	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, α-galactose, œufs,	Présence d'allergènes : sulfites, soja	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, moutarde

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Elaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

crédit : istock

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Menus Septembre 2023

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Rosette ou Rillettes du Mans cornichon	Iceberg, tomates et olives sauce vinaigrette	Salade de lentilles ou pois chiches bio sauce vinaigrette	Crudités de saison (Carottes, concomre, tomate cerise) et rondelé bio nature
Paella au poulet	Pizza aux Fromages bio	Rôti de veau	Pavé de saumon
Comté AOP	Fromage blanc bio aux fruits	Purée de carottes et panais bio	Épinards bio berlinguette
Pastèque	Raisin ou prune	Saint Paulin bio	Yaourt grec bio nature
			Donuts au chocolat
Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques,	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja	Présence d'allergènes : moutarde, sulfites, lentilles, α-galactose,	Présence d'allergènes : fruits à coques, poissons et dérivés,

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre bio ou betteraves bio sauce vinaigrette	Quiche lorraine ou au trois fromages	Céleri rave ou carottes râpées sauce vinaigrette	Feuilles de chênes, croustons tapenade
Cordon bleu végétal	Bœuf bourguignon	Escalope de dinde Sauce forestière	Pavé de colin au delaisé
Crumble de patates douces et courgettes	Carottes, haricots verts, courgettes, aubergines et pomme de terre sautés à l'huile d'olive	Gratin dauphinois	Purée de brocolis à la vache qui rit bio
Yaourt bio aromatisé aux fruits	Mini caprette bio	Gouda bio	Bûche du Pilat
Prune ou Raisin	Poire	Pêche au sirop	Flan au caramel
Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, œufs, soja,	Présence d'allergènes : moutarde, œufs, fruits à coques, α-galactose, sulfites, fromage chèvre	Présence d'allergènes : moutarde, œufs sulfites, céleri, œufs	Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, fruits à coques, soja, moutarde

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Elaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers