

	Lundi 09 sept.	Mardi 10 sept.	Jeudi 12 sept.	Vendredi 13 sept.
Midi	MENU VEGE	salade aux lardons	céleri remoulade	médailillon de surimi
	concombre bio vinaigrette	salade d'agrumes	salade cavaillon	salade de harengs
	salade d'avocats	salade verte bio	salade verte bio	salade verte bio
	salade verte bio	~.~	~.~	~.~
		cubes de saumon panés	Poulet fermier label rouge	rougail saucisses bio
	tajine vg		~.~	
		~.~	frites maison	~.~
	~.~	chou fleur bio et pommes de terre bio	~.~	riz BIO
semoule couscous bio		yaourt bio (Pivette et Palorette)	~.~	
			buchette de chèvre BIO	
~.~	brie bio	~.~	emmental BIO	
yaourt bio (Pivette et Palorette)	mimolette	pommes bio au caramel beurre salé ou	~.~	
		fruits	corbeille de fruits	
	~.~			
pot de crème glacée vanille bio	semoule au lait bio ou fruits			

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  viande bovine française
  fruits et légumes France
  bleu, blanc, cœur

 viande de veau française
  viande de porc française
  .
  oeuf de France
  volaille française
  champignon LOU de Poilly
  appellation d'origine protégée

 plat végétarien
  Label Rouge
  indication géographique protégée
  MSC Pêche durable
  éligible EGALIM
  Aide UE à destination des écoles

Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques

Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE