

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/09/2018	04/09/2018	05/09/2018	06/09/2018	07/09/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade mêlée aux tomates Radis à la crème de ciboulette Mortadelle + Cornichons Salade Parmentière Salade verte	Betterave au fromage Blanc Œufs durs persil Salade Niçoise Melon Salade Verte		Eventail de Pomelos Sardine à l'huile Pastèque Salade de blé aux poivrons Salade Verte	Chou Blanc Mayonnaise Salade Parisienne Melon Charentais Charcuterie Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Steak haché de bœuf jus à l'échalote Tortillas au fromage	Poulet Basquaise Filet de poisson à la crème de ciboulette		Mijoté de Veau Braisé Jambon de porc de Porc à la moutarde	Poisson pané Paleron de bœuf à la Milar
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Poêlée de courgettes Purée de pommes de terre Salade verte	Ratatouille Riz pilaf Fenouil Braisé		Carottes braisées Semoule Tomates Provençales	Pâtes Trio de Légumes Chou -Fleur Gratiné
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Gouda à la coupe Croûte Noire Yaourt nature sucré	Mimolette à la coupe Yaourt nature sucré Camembert Portion		Cœur tendre à la coupe Fromage Fondu Fripon Yaourt nature sucré	Emmental à la Coupe Yaourt Nature sucré Saint Paulin
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Biscuit Compôte Pommes Fraises Liégeois au Chocolat Poire Caramélisée	Ananas au sirop Gaufrette Chocolat Fruits Frais Fromage Blanc		Biscuit Pomme Golden Flan à la Vanille Pêche au sirop	Fruit annuel Coupe Choco Coco Pomme Golden Compôte Pommes Fraises

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/09/2018	11/09/2018	12/09/2018	13/09/2018	14/09/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Œufs durs Paprika Céleri Remoulade Concombre Vinaigrette Gaspacho Tomate Poivron Basilic Salade Verte	Radis au beurre Dés de Tomates Mimosa Salade de Riz Gondolier Saucisson à l'ail Beurre Salade Laitue au maïs		Terrine de Légumes Salade verte au Jambon tomates et croutons Concombre Salsa Taboulé aux Légumes Salade Verte	Salade de Pommes de terre Tomates Parfumées au basilic Pâté de Foie Batavia aux Olives Melon d'Espagne
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Raviolis de bœuf au fromage Rôti de dinde sauce tomate	Fricassée de porc à l'estragon Cervelas Obernois		Chipolatas Grillées aux Herbes Rôti de Veau au Jus	Carbonara de la mer Nuggest de volaille
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Semoule Carottes rondelles sautées Salade Verte	Jardinière de Légumes Potatoes Fenouil Braisé		Pôlée de légumes Petits Pois Carottes Piperade	Brunoise de Légumes Pâtes Haricots Verts au Jus
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Coulommier à la Coupe Yaourt nature Sucré Edam Portion	Yaourt Aromatisé Saint-Nectaire à la Coupe Yaourt Nature sucré		Samos Brie à la coupe Yaourt nature sucré	Fripon Emmental yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Salade de Fruits Frais Biscuit Pomme Bicolore Crème pâtissière aux abricots	Ananas en Morceaux au sirop Compôte de Pommes Roulé au Chocolat Flan à la Vanille		Smoothie Tutti Frutti Entremet chocolat Fruit Frais Flan Pâtissier	fruit Salade de fruits Fromage blanc Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/09/2018	18/09/2018	19/09/2018	20/09/2018	21/09/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Betteraves Râpées aux Pommes Rosette au Beurre Salade de Haricots Verts Salade de Fenouil Salade Verte	Pâté en Crôte Pastèque Salade Californienne Pomelos de Floride Salade verte		Salade Ragga Radis Croque au Sel Duo de Carottes et Chou Blanc Œufs Durs Mayonnaise Salade Verte	Salade de Chou Chinois Salade de Cœur de Palmier Batavia Vinaigrette Salade Piémontaise Melon Charentais
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Escalope de Poulet forestière Paleron de Bœuf Sauce Tc	Emincé de porc à la provenç Escalope Viennoise		Boulettes de bœuf au cumin Filet de poisson au curry	Brandade de Poisson Rôti de Dinde à la moutarde
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Pâtes Jeunes Carottes aux Champignons Côtes de Blettes au Jus	Brocolis aux amandes Pommes Rissolées Navets à la Persillade		Ratatouille Semoule + Sauce Haricots Beurre à la Tomate	Salade Verte Riz Créole Fenouil provençal
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Samos Cantal Yaourt nature sucré	Saint-Paulin à la coupe Yaourt Nature Sucré Petit Moulé aux herbes		Vache Qui rit Yaourt Nature Sucré Edam	Camembert Emmental à la Coupe yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Fruit Annuel Mousse au Chocolat Fromage Blanc aux fruits Mirabelles au sirop	Fromage blanc sucré Fruit de saison Compote de pommes Crème Glacée à la Fraise		Fromage Blanc Biscuit Fruit Frais Gélifié Chocolat	Entremet au Citron Fruit de Saison Semoule au Lait Compôte de pêche

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/09/2018	25/09/2018	26/09/2018	27/09/2018	28/09/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Terrine de Légumes Chou Rouge au Vinaigre Saucisson Sec beurre Laitue Iceberg Emmental Pizza	Celeri Remoulade Melon d'Espagne Macédoine Vinaigrette Œufs durs Sauce Curry Salade de Lentilles		Tomates au Basilic Macédoine mayonnaise Salade de Pommes de Terre Persillées Eventail de Pomelos Salade verte	Assiette de Crudités Concombre au fromage Blanc Salade de Blé aux Poivrons Brocolis à l'italienne Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Steak Haché de Bœuf jus aux Oignons Filet de Colin Sauce Madras	Sauté de Volaille sauce aigre-douce Rôti de Porc au jus		Merguez Grillées Omelette Ciboulette	Poisson Meunière et Citron Boulettes d'agneau à l'orientale
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Haricots Verts aux Oignons Riz Tomates Provençales	Courgettes bechamel Tortis Endives Braisées		Epinards à la crème Boulghour Oriental Légumes Couscous	Julienne de Celeri au Citron Pommes Vapeur Chou-Fleur Gratiné
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Saint-Nectaire Tomme Noire à la Coupe Yaourt nature sucré	Fromage Carré Gouda à la coupe Yaourt nature sucré		Saint-Paulin à la Coupe Fromage Bleu Yaourt nature sucré	Yaourt Nature sucré Emmental à la coupe Buchette mi-chèvre
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compôte de Poire Coupe Fromage Blanc Kiwi Tarte au Citron Fruit	Salade de Fruits Fruit Annuel Liégeois Chocolat Biscuit		Compôte Pomme Framboise Sablé au Chocolat Fruit de saison Ile Flottante	Entremet Vanille aux Fruits Rouges Glace Vanille Fraise Fromage Blanc aux Fruits Fruit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/10/2018	02/10/2018	03/10/2018	04/10/2018	05/10/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
 Terrine de Poisson Tomates Persillées Chou Blanc Mayonnaise Betterave Mimosa Laitue Vinaigrette	 Smoothie Petits Pois Menthe Melon Charentais Salade de Lentilles Salade Batavia aux croûtons Cervelas et Cornichon		 Taboulé à la menthe Concombre en Salade Salade d'avocat Terrine de Canard Salade verte	 Pastèque Salade Parisienne charcuterie Cœur de Palmier et Tomates Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Lasagne de Bœuf Poisson meuniere	Cordon Bleu Filet de poisson sauce tomate		Cuisse de Poulet grillée jus au romarin Gigot d'agneau + Sauce	Poisson à la Bordelaise Crêpe Jambon Emmental
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
 Salade Verte Haricots Verts Persillés Salsifis Braisés	 Carottes Braisées Frites Cœur de Scarole		Haricots Beurre Pâtes Flageolets	Julienne de Légumes Riz Créole Céleri au Jus
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Mimolette à la coupe Vache qui rit Yaourt Nature Sucré	Croûte Noire Fripon Yaourt nature sucré		Edam à la Coupe Fromage Frais Fraidou Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Gouda à la Coupe Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compôte pommes Abricots Fruit de Saison Crème dessert Chocolat Feuilleté au Sucre	Entremet Pistache Pomme Bicolore Cocktail de Fruits Biscuit Fourré Fraise		Carpaccio d'Ananas Mousse au Chocolat Tarte aux Pommes Fruit de Saison	Compôte Pommes Fraises Marbré au Chocolat Fruit Frais Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/10/2018	09/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Macédoine Mayonnaise Salade de Blé au Surimi Carottes Coco citron vert Tomates Persillées Salade Verte	Melon Vert Radis Beurre Céleri branche au cumin Hareng pommes de Terre à l'huile Salade Verte		Pastèque Œuf dur mayonnaise Concombre à la vinaigrette Betterave aux pépites de maïs Salade Verte	Céleri Tzatziki Pastèque Pâté de foie Salade Capri Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Colombo de porc Filet de Lieu Sauce Aneth	Bolognaise Jambon Braisé		Mijoté de veau au basilic Paleron de Bœuf à la tomate	Brandade de poisson chipolatas grillées
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Courgettes Semoule Poêlée Mexicaine Produits laitiers Edam Samos Yaourt nature sucré	Epinards à la crème Pâtes au Fromage Haricots Blancs Produits laitiers Tomme Noire à la coupe Petit Moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré		Ratatouille Semoule Salsifis Produits laitiers Emmental Saint-Paulin Yaourt nature sucré	Purée de Pomme de Terre Haricots Verts Tomates Provençales Produits laitiers Camembert Yaourt Nature sucré Croûte Noire
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Maestro Chocolat Tarte au fromage blanc Gâteau Basque Pomme Golden	Carpaccio d'ananas Smoothie Tutti Frutti Fruit d'Automne Fromage Blanc aux fruits		Fruit Frais Entremet Vanille fruits rouges Compôte de Fraise Beignet	Banane rôtie au Caramel Fruit Annuel Mousse au Chocolat Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/10/2018	16/10/2018	17/10/2018	18/10/2018	19/10/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade Ragga Carottes rapées aux raisins Pâté de Campagne et Cornichon Taboulé aux légumes Salade Verte	Pêche au thon Salade Paysanne Salade de Chou chinois au Coriandre frais Tomate sauce Yaourt menthe Salade Verte		Soja à la Chinoise Salade Verte et tomate Celeri rave au fromage Blanc paprika Salade de riz des Tropiques Pastèque	Laitue Iceberg Roulade de Dinde aux Olives Radis croque au sel Salade de Haricots verts Mais Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Escalope de poulet sauce grand mère Agneau rôti au romarin	Mijoté de bœuf aux légumes du soleil Escalope de Porc Grillé		Saucisse de Francfort jus à la moutarde Tortillas aux Poivrons	Poisson Pané (Citron) Quiche Lorraine
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Petits Pois aux Oignons Blé à la tomate Brocolis Sautés	Courgettes à la Ciboulette Pommes Sautées Salsifis au Jus		Carottes aux Oignons Purée de Pommes de Terre Haricots Mungos au Soja	Salade Mêlée Riz Pilaf Poêlée de Légumes
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Cantal à la Coupe Camembert Portion Yaourt nature sucré	Chèvre (Cabrette) Cantal à la Coupe Yaourt nature sucré		Tomme Grise à la Coupe Emmental Yaourt nature sucré	Croûte Noire à la Coupe Yaourt Nature Sucré Edam
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Carpaccio d'Orange à la Cannelle Glace Vanille Fraise Fruit de Saison Pêche Pâtissière à la Groseille	Compôte goût Biscuit Mousse à la crème de marron Cocktail de fruit à la cannelle Fruit d'Automne		Banane rôtie Salade de Fruits Frais Muffin aux pépites de Chocolat Gélifié Chocolat	Fromage Blanc Clafoutis aux Cerises Pomme Bicolore Crème dessert Caramel

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé a tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.