

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

SEPTEMBRE

LE JOUR DU LUNDI 1	LE JOUR DU MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENREDI 5
Lasagnes aux petits légumes 	Tomates bio vinaigrette et mozzarella 	Cordon bleu de dinde	Cocktail de la rentrée (jus d'orange & grenadine) Pastèque bio	Colin au four Colin mariné ail et fines herbes ⁽¹⁾
Accompagnées de salade verte	Oeuf dur nature	Purée de pommes de terre	Rôti de bœuf BIO froid + ketchup	Printanière de légumes bio (carottes, pdt, petit pois, haricots verts, oignons) et beurre frais
Saint Nectaire AOC	Taboulé	Yaourt aromatisé bio	Frites	Fromage frais nature bio
Prune bio	Compote pomme bio Compote pomme miel bio ⁽¹⁾	Raisin bio	Milkshake mangue vanille	Banane bio
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER	GOUTER *	GOUTER *
Fourrandise au chocolat Lait équitable Compote pomme abricot	Madeleines longues Yaourt nature Fruit de saison	Pain Chocolat en tablette Lait équitable	Fourrandise à la fraise Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Pain Confiture de fraise Fromage frais nature

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE



NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

SEPTEMBRE

LUNDI 8

Salade de pois chiches bio
& mimolette

Saucisse de volaille bio

Ratatouille fraîche

Pêche bio

GOUTER *

Pain
Confiture de fraise
Jus de pommes

MARDI 9

Blé bio

Légumes à l'andalouse
(poivrons, courgettes,
champignons, maïs, petit pois,
épices paëlla)

Yaourt nature bio

Brownie

GOUTER *

Moelleux au citron
Fromage frais aux fruits
Fruit

MERCREDI 10

Roulade de volaille &
cornichons

Emincé de volaille bio
sauce blanquette
(crème fraîche, champignons,
poireaux, navets, carottes)

Brocolis bio

Crème dessert
vanille bio

GOUTER

Pain
Confiture d'abricot
Fromage frais nature

JEUDI 11

Rôti de veau LR sauce
hongroise
(tomates, champignons, piment
doux, ail, oignon)

Farfalles bio
+ emmental râpé

Emmental bio

Petit pot de glace

GOUTER *

Rocher choco coco
Lait équitable
Compote pomme ananas

VENDREDI 12

Salade de concombre bio &
dès de brebis

Pavé de merlu sauce
dugléré
(crème fraîche, tomates, oignons,
ail, persil)

Haricots verts BIO à l'ail
et beurre frais

Cake aux poires bio

GOUTER *

Pompon cacao
Yaourt aromatisé
Compote de pomme

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

SEPTEMBRE

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

LE JOUR DU VIEUX

JEUDI 18

VENDREDI 19

 **Sauté de bœuf bio à l'orientale**
(tomates, raisins, abricots secs, pruneaux, cannelle.)



Cubes de saumon à l'oseille

Melon bio

Pané blé fromage épinard

 **Lieu noir sauce bouillabaisse**
Filet de lieu noir frais
sauce bouillabaisse⁽¹⁾
(soupe de poisson, tomates concassées, ail)



Semoule bio
Légumes couscous



Blé bio

 **Boulettes de bœuf bio**
sauce tomate



 **Courgettes BIO fraîches**
à l'ail et beurre frais



Pommes de terre bio



 **Pont l'Evêque AOC** 

 **Bleu d'Auvergne AOP** 

Frites bio
+ mayonnaise



Fromage frais aux fruits
BIO



Camembert bio

 **Prune bio**

 **Orange bio**

 **Yaourt aux fruits bio**



 **Cake au citron**

Nectarine bio

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Moelleux caramel beurre salé
Lait équitable
Compote pommes

Pain
Chocolat en tablette
Fromage frais aux fruits

Gaufre pâtissière
Lait équitable
Compote pomme ananas

Fourrandise au citron
Yaourt nature
Jus de pommes

Baguette
Fraidou
Fruit

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Bœuf BIO Race à viande  Volaille Label rouge  Riz Indication géographique protégée  Banane Région ultra périphériques  Poisson frais
 Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  France Agrimer

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

SEPTEMBRE

LE JOUR DU

LUNDI 22

MARDI 23

MERCREDI 24

JEUDI 25

VENDREDI 26

Julienne de légumes au
houmous

Emincé de volaille bio
aux olives

Macédoine bio
mayonnaise

Carottes râpées bio et
dès de chèvre bio

Salade de mâche et maïs

Boulgour bio

Tortis bio
+ emmental râpé

Daleron de bœuf au basilic
(sauce tomate, basilic, ail,
oignons)

Jambon blanc LR sans
nitrites
Alternative : jambon de poulet

Cubes de saumon
au citron

Yaourt nature bio

Brie bio

Gnocchi
+ emmental râpé

Purée de pommes de terre
et beurre frais

Gratin du Sud bio
(courgettes, tomates, basilic,
béchamel, emmental râpé)

Compote de
pommes bio

Raisin bio

Yaourt aux fruits bio

Cône glacé

Moelleux pâte à tartiner
noisette / cacao

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Pain
Confiture de fraise
Jus multivitamines

Pain d'épices
Lait
Compote pomme banane

Palets bretons
Lait
Fruit de saison

Pain
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Fourrandise au chocolat
Yaourt nature
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle



NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Volaille Label rouge



Riz Indication géographique protégée



Banane Région ultra périphériques



Poisson frais



Agriculture biologique



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



France Agrimer

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

SEPTEMBRE

LUNDI 29

 Boulettes d'agneau
sauce tomate
(tomates, cornichons, moutarde,
ail, oignons)

 Flageolets au jus

 Cantal AOC 

 Compote pomme fraise
cassis bio

GOUTER *

Fourrandise à la fraise
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI 30

Tarte au fromage

Poulet rôti LR 

 Coquillettes bio
Carottes bio à l'ail 
et beurre frais + *emmental râpé*

 Prune bio

GOUTER *

Pain
Confiture d'abricots
Fromage frais aux fruits

MERCREDI 1^{er} OCTOBRE

Nuggets de volaille

 Epinards bio
hachés béchamel 

Fromage frais aux
fruits bio 

 Clafoutis aux poires

GOUTER

Madeleines longues
Lait
Fruit de saison

JEUDI 2 OCTOBRE

 Rillettes de thon
& rondelle de radis

Steak de colin huile d'olive
et citron 

 Gratin de courgettes bio 

Banane bio 

GOUTER *

Barre bretonne
Lait
Compote pomme abricot

LE JOUR DU VÉGÉ
VENDREDI 3 OCTOBRE

 Lasagnes aux petits
légumes

Accompagnées de salade
verte

Bleu d'Auvergne AOP 

Compote de pommes bio
 Compote de pommes bio⁽¹⁾

GOUTER *

Galette St Michel
Yaourt nature
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Bœuf BIO Race à viande  Volaille Label rouge  Riz Indication géographique protégée  Banane Région ultra périphériques  Poisson frais
 Agriculture biologique  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  France Agrimer

LUNDI 6

 Sauté de veau LR sauce marengo
(tomates, carottes, champignons, ail, oignons)

Riz IGP 

 Camembert bio

 Fruit de saison bio

GOUTER *

Fourrandise à la fraise
Yaourt nature
Pur jus de pommes

MARDI 7

 Salade d'endives bio & bleu 

Cordon bleu

Potatoes
+ ketchup

Compote pomme abricot bio 
 Compote pomme mangue bio⁽¹⁾

GOUTER *

Pain
Chocolat en tablette
Fruit de saison

MERCREDI 8 OCTOBRE

 Hachis parmentier durable 

Accompagné de salade verte

Yaourt nature bio 

Fruit de saison bio 

GOUTER

Barre bretonne
Lait équitable
Compote pomme fraise

JEUDI 9

LE JOUR DU 

 Salade de coquillettes bio à la catalane
(poivrons, tomates, olives, oignons) 

 Gâteau d'œufs bio sauce tomate 

 Chou fleur bio persillé et beurre frais 

Mousse au chocolat

GOUTER *

Pain
Croq lait
Fruit de saison

VENDREDI 10

Limande meunière & citron 

 Boulgour bio aux petits légumes 

 Comté AOP

 Fruit de saison bio

GOUTER *

Gaufre au sucre
Fromage frais aux fruits
Jus d'orange 100%

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Bœuf BIO Race à viande  Volaille Label rouge  Riz Indication géographique protégée  Banane Région ultra périphériques  Poisson frais
 Agriculture biologique  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  France Agrimer

LUNDI 13

LE JOUR DU 

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

 Emincé de dinde LR
sauce marengo 
(tomates, carottes, champignons,
ail, oignons) 

Salade de mâche et maïs
Vinaigrette nature 

Roulade de volaille et
cornichons

 Sauté de veau LR au miel

 Pavé de merlu
à la crème 

 Purée de carottes, céleri
et son ingrédient mystère

Omelette aux champignons

 Emincé de volaille bio
sauce colombo
(crème, épices colombo, poivrons,
oignons)

 Poêlée carottes, fèves,
marrons et beurre frais 

 Mélange d'automne
(panais, potiron, patate douce,
butternut)

 St Nectaire AOC 

 Coquillettes bio
+ emmental râpé 

Mélange de légumes et
haricots plats

Fromage blanc nature
miel et citron

Bûchette de chèvre bio

Fruit de saison bio 

Compote de pommes
bio 

Riz au lait

Fruit de saison bio 

 Cake à la purée de coing

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Galette St Michel
Fromage frais nature
Jus de raisin 100%

Pain
Chocolat en tablette
Fruit de saison

Pain
Confiture de fraise
Fruit de saison

Fourrandise au chocolat
Lait équitable
Compote pomme banane

Madeleines longues
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température



NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Bœuf BIO Race à viande  Volaille Label rouge  Riz Indication géographique protégée  Banane Région ultra périphériques  Poisson frais
 Agriculture biologique  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  France Agrimer

LUNDI 20

 **Sauté de boeuf bio bourgogne**
(sauce tomate, moutarde, poireaux, carottes, thym, laurier)

Farfalles bio
+ **emmental râpé**



Munster AOC



Fruit de saison bio

MARDI 21

 **Brandade de poisson durable**

Accompagnée de salade verte

Emmental bio

Fruit de saison bio

MERCREDI 22

 **Carottes râpées bio**

 **Boulettes de bœuf bio au basilic**

Semoule bio
et beurre frais

Crème dessert au chocolat

JEUDI 23

Croq veggie tomate

Purée de potiron

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison bio

VENDREDI 24

Salade verte bio

 **Lieu noir à la crème**
Filet de lieu noir frais à la crème⁽¹⁾

Riz IGP camarguais

Liégeois à la vanille

GOUTER

Gaufre flash
Lait équitable
Compote de pommes

GOUTER

Pain
Chocolat en tablette
Yaourt aromatisé

GOUTER

Madeleine
Lait équitable
Fruit de saison

GOUTER

Pain
Confiture de fraises
Jus d'orange 100%

GOUTER

Galette St Michel
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande
Agriculture biologique



Volaille Label rouge



Label Verger Eco Responsable



Riz Indication géographie protégée



Spécialité du chef



Plat durable



Banane Région ultra périphériques



Poisson issu de la pêche durable



Poisson frais
France Agrimer



LUNDI 27

MARDI 28

LE JOUR DU  MERCREDI 29

JEUDI 30

VENDREDI 31

 Emincé de volaille bio
sauce blanquette
(crème, champignons, poireaux,
navets, carottes, oignons)

 Coquillettes bio
+ emmental râpé

Betteraves bio vinaigrette
Vinaigrette nature

Saucisse pure volaille bio

Œil de sorcière
(œuf dur mayonnaise et olives
noires)

Purée de pommes de terre

 À la bolognaise de bœuf

 Gâteau d'œuf bio

Frites bio
+ ketchup

Brandade de poisson
ensorcelée
(Parmentier de poisson, polenta
carotte)

 Comté AOP

Yaourt aromatisé bio

Purée de courgettes &
pommes de terre avec beurre
frais

Camembert bio

Accompagné de salade
verte

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Fromage frais aux
fruits bio

Compote pomme bio

 Cake aux éclats de
choue souris
(cake aux pépites de chocolat)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Rocher choco coco
Lait équitable
Compote de pommes

Pain
Chocolat en tablette
Jus d'oranges 100%

Marbré
Lait équitable
Fruit de saison

Pain
Confiture d'abricot
Yaourt nature

Boudoirs
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio
France Agrimer : Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle



NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Bœuf BIO Race à viande  Volaille Label rouge  Riz Indication géographique protégée  Banane Région ultra périphériques  Poisson frais
 Agriculture biologique  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  France Agrimer