

## LUNDI 18/09

- Salade de tomates mozzarella bio
- Chorizo
- Salade de mâche aux agrumes
- Accra de morue
- Saute d'agneau a la crème d'ail
- Knack végétal
- Escalope de dinde sauce basquaise
- Julienne de légumes bio
- Cœur de blé aux champignons
- Comté
- Petit Louis
- Fromage Selles sur Cher
- Yaourt veloute aux fruits
- Fromage tartare ail et fines herbes
- Fjord nature
- Crème dessert
- Mousse au café
- Fruits de saison
- Mini cannelés de Bordeaux

## MARDI 19/09

- Salade mikado
- Betteraves aux pommes bio
- Œufs durs mayonnaise
- Taboulé tutti- frutti
- Clafoutis aux champignons et pdt.
- Limande meunière
- Sauté de veau aux olives
- Macaroni
- Crumble de courgettes bio
- Fromage blanc nature sucre
- Rouy
- Yaourt aromatisé (divers parfum)
- Chamois d'or
- Yaourt nature brebis
- Saint Albray
- Panna cotta
- Compote de poire
- Donuts chocolat
- Fruits de saison

## MERCREDI 20/09

- Médailon de surimi
- Salade strasbourgeoise
- Poireaux vinaigrette
- Tomates farcies
- Émincé végétal au curry
- Riz pilaf
- Ratatouille niçoise
- Bûche de chèvre bio
- Chanteneige
- Mini caprice
- Petits suisses aux fruits bio
- Gâteau de semoule à la fleur d'oranger
- Fruits de saison
- Île flottante

## JEUDI 21/09

### Pains céréales

- Céleri rémoulade bio
- Salade Micette
- Salade western
- Saucisson a l'ail
- Faux filet béarnaise
- Wings de poulet
- Omelette aux fines herbes
- Endives braisées
- Purée mousseline
- Yaourt à boire
- Babybel
- Brie
- Perles de lait
- Saint Nectaire
- Leerdammer
- Glace cône
- Liégeois chocolat bio
- Chou Chantilly
- Fruits de saison

## VENDREDI 22/09

- Radis beurre bio
- Concombre bio à la vinaigrette
- Tomates antioises
- Riz niçois
- Quiche quatre fromages
- Pintade rotie
- Églefin au biurre blanc
- Curry de maïs et petits pois
- Brocolis
- Saint Moret bio
- Carré frais bio
- Camembert bio
- Fromage blanc vanille bio
- Emmental bio
- Yaourt aux fruits bio (différents parfums)
- Flan nappé caramel bio
- Moelleux au chocolat bio
- Liégeois aux fruits
- Fruits de saison

Menu conseillé

Bio

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Œufs

Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

### ORIGINE DES VIANDES

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni

LUNDI 18/09	MARDI 19/09	MERCREDI 20/09	JEUDI 21/09	VENDREDI 22/09
Melon	Radis	Feuilleté hot dog	Houmous	
Émincé de bœuf Stroganoff	Pizza royale	Kefta de volaille	Spaghetti bolognaise	
Beignet de calamar	Cabillaud sauce citronnée	Cote de porc bio sauce barbecue	Spaghetti carbonara	
Mélange cinq céréales	Brocolis	Lentilles vertes	Salade verte, accompagnement	
Haricots verts	Salade verte, accompagnement	Carottes Vichy	Fromage blanc nature sucre	
Yaourt nature sucre	Cantal	Yaourt nature sucre	Ananas au sirop	
Poires au chocolat	Entremets caramel	Gâteau creusois	Fruits de saison	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		



Bio



Fait Maison



Arachides



Crustacés



Poissons



Œufs



Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



Soja



Lait



Mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)



Moutarde



Graines de sésame



Lupin



Céleri

**ORIGINE DES VIANDES**

Volaille : France

Bœuf, veau et porc : France

Agneau : Royaume uni