

Déjeuner

lun. 02/09

mar. 03/09

jeu. 05/09

ven. 06/09

Entrée

Betteraves bio



Pizza au fromage



Crudité du potager de la commune

Carottes râpées bio



Plat

Spaghettis à la bolognaise de boeuf, et petits pois



Poisson en croute de parmesan



Courgettes bio du pays



Omelette bio nature



Pommes de terre bio au four



Au paprika

Lasagnes de légumes et ricotta



Fromage

Saint Paulin à la coupe



Camembert à la coupe

Emmental à la coupe

Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Corn flakes

Fruit de saison bio



Moelleux au citron



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Viande bovine Française : Plat fait maison : Origine France : MSC

: Pêche Durable : Produit Local

Déjeuner

lun. 09/09

mar. 10/09

jeu. 12/09

ven. 13/09

Entrée

Salade de tomates bio et maïs



Melon bio



Tomate mozzarella



Taboulé maison bio



Plat

Sauté de porc LR



Purée de légumes bio



Chili végétal bio



Riz camarguais bio



Macaroni aux légumes de saison bio



Œuf dur gratiné bio
Epinards bio hachés à la crème



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Comté



Dessert

Compote de fruits bio



Tarte à la confiture



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Aide UE à destination des écoles :

Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 16/09

mar. 17/09

jeu. 19/09

ven. 20/09

Entrée

Salade de pommes de terre bio



Salade de tomates et basilic bio



Concombre vinaigrette bio



Oeuf dur bio



Plat

Rôti de boeuf LR



Poêlée de légumes bio



Quenelles natures bio

Sauce tomate bio



Riz camarguais bio



Poulet rôti



Penne semi complètes bio

Aioli de colin



Sauce aioli bio



Légumes Aioli bio



Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Tomme noire à la coupe

Fournol

Cantal AOP



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Smoothies bio



Miel

Cake aux fruits

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Aide UE à destination des écoles :

Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 23/09

mar. 24/09

jeu. 26/09
REPAS DU PNR

ven. 27/09

Entrée

Carottes râpées au jus d'orange bio



Salade verte bio



Crudité du potager de la commune

Salade de tomate bio



Plat

Dahl de lentilles bio



Riz camarguais bio



Brandade de colin



Chipolata LR
Pommes de terre bio au four
Tomates provençales bio



Sauté de dinde
Sauce provençale bio
Coquillettes bio



Fromage

Tomme de l'escaillon

Tome blanche



Dessert

Fromage blanc bio



Crème dessert chocolat



Ile flottante bio



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Indication Géographique Protégée : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Pêche Durable : Viandes de France : Au moins 1 produit local



Déjeuner

lun. 30/09

mar. 01/10

jeu. 03/10

ven. 04/10

Entrée

Salade verte bio



Cake de légumes et féta



Salade composée bio



Salade d'endives bio



Sauce miel



Plat

Boulettes de bœuf bio



sauce orientale



Semoule aux pois chiches bio



Blanquette de colin



Légumes sautés bio



Brouillade au coulis de tomate Bio



Coquillettes bio

Aubergines à la tomate bio



Parmesan

Riz camarguais bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Bûchette de chèvre à la coupe



Cantal AOP



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Sablé au citron



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Plat fait maison : Origine France : Au moins 1 produit bio : Pêche Durable : Au moins 1 produit local : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée

