



Pour le mois de Septembre 2022, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 29/08/22 au 04/09/22	<b>C'est bientôt la Rentrée !!</b> Salade Piémontaise Escalope Viennoise Gratin de choux fleur Emmental Bio Fromage Blanc	<b>C'est bientôt la Rentrée !!</b> Salade de Betteraves Bio, œufs durs et vinaigrette au miel Raviolis aux fromages Fromage à la coupe « Fruit »	<b>C'est bientôt la Rentrée !!</b> Taboulé Alouette au jus Brocolis vapeur Fromage à la coupe Fruit Bio	Melon Émincé de poulet croustillant « Légumes sautés » St Môret Bio Donut's au sucre	La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu aux amandes Courgettes Bio et aubergines rôties Fromage à la coupe « Fruit »
Du 05/09/22 au 11/09/22	Salade de concombre au thon Sauté de Veau Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe Yaourt Bio	Salade de Betteraves Bio, œufs durs et vinaigrette au miel Raviolis aux fromages Fromage à la coupe « Fruit »	Salade de riz Pilon de poulet au Curry Fromage Bio Salade de fruits	Duo de lentilles en salade Sauté de Bœuf aux olives Carottes fondantes Fromage Fruit	Céleri Rémoulade Hoki au citron « Rataouille » confite Fromage à la coupe « Label » Pâtisserie
Du 12/09/22 au 18/09/22	Salade de concombre au thon Sauté de Veau Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe Yaourt Bio	Taboulé Alouette au jus Brocolis vapeur Fromage à la coupe Fruit Bio	Salade de riz Pilon de poulet au Curry Fromage Bio Salade de fruits	Coleslaw Colin à la Provençale Pâtes Bio Fromage Liégeois	Salade verte aux croûtons Curry de pois-chiche au lait de coco Riz Fromage à la coupe « Label » « Fruit »
Du 19/09/22 au 25/09/22	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Haricots verts Bio persillés Petit suisse Pêche à la Chantilly	Salade Tomates Mozzarella Spaghetti Bio à la Bolognaise (emmental rapé) Panna Cotta aux framboises	Carotte râpées Beignet de poulet Potatoes aux herbes Fromage Bio Fromage blanc nature	Salade de blé aux petits légumes Omelette roulée et poivrons confits Bio Fromage à la coupe Fruits	Salade Antillaise Couscous de Poisson Semoule Bio Yaourt à boire « Fruit »
Du 26/09/22 au 02/10/22	Salade verte Lasagnes aux légumes et Ricotta Fromage à la coupe « Label » Petit suisse Bio	Rosette et cornichons Émincé de poulet mijoté Polenta Kiri Bio « Fruit »	Salade de perles au surimi Jambon de Paris Purée de Courges Fromage Fruit	Pois-chiches en salade Saucisses aux herbes Poêlée Provençale Fromage Compote Bio	Salade de Riz Merlu rôti Épinards à la crème Fromage Laitage Bio



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdun"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"