

Du 01 au 02 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Melon charentais	Salade de blé
Plat protidique				Emincé poulet Sauce Kebab	Nuggets À l'emmental
Sa garniture				Penne	Carottes
Produit laitier				Emmental	Yaourt nature
Dessert				Compote pomme	Fruit



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville






















## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique

Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement




Du 05 au 09 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Concombre en rondelles</b> Vinaigrette 	<b>Salade de betteraves rouges</b> Vinaigrette 	<b>Salade de tomates</b> Vinaigrette au basilic 	<b>** Menu de la rentrée **</b> <b>Melon charentais</b> 	Rillettes de canard* <b>Crudité*</b> 
Plat protidique	<b>Sauté de bœuf</b> <b>Sauce miroton</b> (Oignon, poivre, sel, Tomate) 	<b>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar</b>  	Rôti de dinde sauce provençale	<b>Bifteck haché charolais au jus</b> Et ketchup 	Colin d'Alaska Sauce citron
Sa garniture	<b>Semoule</b> 		<b>Courgettes</b> 	Pommes smiles	<b>Riz et lentilles à l'indienne</b> 
Produit laitier	<b>Coulommiers</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b> 	<b>Saint Paulin</b> 	<b>Vache qui rit</b> 	<b>Petit fromage frais aux fruits</b> 
Dessert	<b>Crème dessert à la vanille</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Cake vanille</b> 	Smoothie pomme, pêche	<b>Fruit</b> 



Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement 

Du 12 au 16 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Riz niçois	Salade de tomates Vinaigrette	Pizza tomate, emmental, mozzarella	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette	***Amuse-bouche : <i>Vieux gouda (pétale)</i> *** Concombre en rondelles Vinaigrette
<b>Plat protidique</b>	Sauté de poulet au curry	Dés de poisson blanc sauce bretonne ( <i>crème, Champignons, poireaux</i> )	Œuf À la florentines	Cuisse de poulet basquaise	Couscous de légumes 
<b>Sa garniture</b>	Carottes	Blé	(Épinards)	Purée  de pois cassés	Semoule
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Rondelé	Pointe de brie
<b>Dessert</b>	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Cake  au chocolat

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement

Du 19 au 23 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Ouf dur</b> Et mayonnaise	<b>Tranche de pastèque</b>	<b>Céleri vinaigrette</b>	*** <i>Les pas pareilles</i> *** <i>Tartinable chèvre</i> <i>poivron rouge basilic</i>	<b>Salade verte</b> <b>Vinaigrette</b> <b>moutarde</b>
Plat protidique	<b>Dauphinois de courgettes</b> au basilic 	<b>Sauté de bœuf</b> Sauce aux olives	Boulette de mouton sauce façon orientale	<b>Poulet rôti</b>	Merlu portion filet sauce niçoise (Tomate, olive, Basilic, câpres)
Sa garniture		<b>Chou-fleur</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Riz</b>
Produit laitier	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Camembert</b>	<b>Tomme d'Auvergne</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Bûche lait de mélange</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Compote pommes</b> et cassis	Ile flottante	<b>Fruit</b>	<b>Gâteau</b> au caramel



























Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville

## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement

Du 26 au 30 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Radis roses et beurre</b> 	<b>Haricots verts Vinaigrette</b> 	<b>Crêpe tomate mozzarella</b> 	<b>Chou rouge Vinaigrette</b> 	<b>Betteraves rouges Vinaigrette</b> 
<b>Plat protidique</b>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé, quartier de citron	<b>Quenelle sauce végétale champignons créme</b> 	<b>Rôti de bœuf Et ketchup</b> 	<b>Sauté de dinde</b> Sauce au thym 	<b>Mélange de boulgour aux brocolis et haricots rouges</b>  
<b>Sa garniture</b>	<b>Fusillis</b> 	<b>Riz</b> 	<b>Purée de potiron et pommes de terre</b> 	<b>Carottes</b> 	
<b>Produit laitier</b>	<b>Edam</b> 	<b>Carré</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b> 	<b>Fromage fondu Vache qui rit</b> 	<b>Fromage blanc</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Lacté saveur vanille</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Gâteau aux pommes</b> 	<b>Fruit</b> 

Pour prendre connaissance de la présence des allergènes, rendez vous sur le site de la ville



## Notre engagement :

Au minimum 80% des produits utilisés dans nos recettes sont issus de l'agriculture biologique  
Le pain proposé dans votre restaurant scolaire est systématiquement 