

MANGER

APPRENDRE

VIVRE







ETABLISSEMENT

SEPTEMBRE 2017



SEMAINE 36 Du Lundi 4 Septembre 17 au Vendredi 8 Septembre 17

Bon appétit!

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		CONCOMBRE AU YAOURT	TABOULE		TOMATE MOZZARELLA	CELERI REMOULADE.
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		LASAGNES BOLOGNAISE (PC)	PART DE TARTE FROMAGES		SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	FILET DE POISSON MEUNIERE
	Plat sans Porc					
 Plats d'accompagnement			SALADE VERTE SCOLAIRE PLAT		FRITES AU FOUR	RIZ / EPINARD BECHANEL
 Produits laitiers et desserts		MINI BABYBEL	YAOURT NATURE SUCRÉ-		GERVAIS	CAMEMBERT /
		CREME DESSERT VANILLE-	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL-



=Produit issu de l'Agriculture Raisonnée



=Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

ETABLISSEMENT

SEPTEMBRE 2017



SEMAINE 37 Du Lundi 11 Septembre 17 au Vendredi 15 Septembre 17

Bon appétit!

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		SAUCISSON SEC / + CORNICHON				
	Entrée sans Porc	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	MACEDOINE THON		SALADE GRECQUE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
 Plats principaux	Plat sans Porc	SAUTE DE VEAU MARENGO	HACHIS PARMENTIER VBF (PC)		SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS SAUCISSE DE VOLAILLE	COLIN SAUCE CREME
	 Plats d'accompagnement		HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE		LENTILLES AUX CAROTTES	PUREE DE CHOU FLEUR
 Produits laitiers et desserts			FROMAGE BLANC POT+SUCRE	MIMOLETTE A LA COUPE /		BREBICREME
		FRUIT DE SAISON	BANANE		FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES /



=Produit issu de l'Agriculture Raisonnée



=Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

"Selon l'article R.112-14du décret du 17 avril 2015,la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier."

MANGER

APPRENDRE

VIVRE



ETABLISSEMENT

SEPTEMBRE 2017



SEMAINE 38 Du Lundi 18 Septembre 17 au Vendredi 22 Septembre 17

Bon
appétit!

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		SALADE DE PDT PERSILLEES	CHOU BLANC CIBOULETTE		SALADE DE CONCOMBRE ET MAIS	SALADE DE RIZ
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE	PAUPIETTE DE DINDE FORESTIERE		AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	NUGGETS DE POISSON CITRON
	Plat sans Porc	MEDAILLON DE MERLU SAFRANE				
 Plats d'accompagnement		COURGETTES PERSILLEES	SEMOULE AU BEURRE		JULIENNE DE LEGUMES	BROCOLI NAPPÉ DE BECHAMEL
 Produits laitiers et desserts		BRIE A LA COUPE /	PETIT SUISSE SUCRE		EDAM A LA COUPE /	YAOURT AROMATISE
		ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME ANANAS-	FRUIT DE SAISON



=Produit issu de l'Agriculture Raisonnée



=Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

ETABLISSEMENT

SEPTEMBRE 2017



SEMAINE 39 Du Lundi 25 Septembre 17 au Vendredi 29 Septembre 17

Bon
appétit!

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		SALADE COESLAW	TABOULE MAROCAIN		SALADE CAPRI	SALADE VERTE & CROUTONS
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		ESCALOPE DE PORC AUX POIVRONS	QUENELLES VOLAILLE CREME		SAUTE D'AGNEAU AUX HERBES	MARMITE DE POISSON A L'OSEILLE
	Plat sans Porc	FILET DE FLETAN SAUCE CITRON				
 Plats d'accompagnement		BOULGOUR AUX OIGNONS	PUREE CAROTTES		FLAGEOLETS	RIZ PILAF
 Produits laitiers et desserts		ROUY /	CAMBERT /		YAOURT NATURE SUCRÉ-	FROMAGE BLANC VANILLÉ.
		COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON		GATEAU BASQUE /	FRUIT DE SAISON



=Produit issu de l'Agriculture Raisonnée



=Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.