

	LUNDI 04 SEPTEMBRE	MARDI 05 SEPTEMBRE	MERCREDI 06 SEPTEMBRE	JEUDI 07 SEPTEMBRE	VENDREDI 08 SEPTEMBRE
Entrées	Melon	Pizza	Concombre vinaigrette	Carottes râpées aux raisins	Terrine de légumes mayonnaise
Plat principal	Lasagnes	Poisson pané	Pilons de poulet rôtis	Œufs durs	Rôti de bœuf au jus
	Lasagnes végétariennes	Galette de tofu-tomate-chèvre	Roulé végétal		Fingers food mozzarella
Accompagnement		Duo de courgettes	Haricots blancs à l'ail	Salade de haricots beurre	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Pêche au sirop	Gaufre et sucre	Fruit
	LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de betteraves vinaigrette	Rosette et beurre Œuf dur mayonnaise	Salade de riz	Salade verte	Céleri rémoulade
Plat principal	Filet de merlu froid	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Poisson pané	Primavera	Rôti de porc
	Steak soja à l'indienne	Nuggets de blé	Stick de blé pois pané		Galette de haricots rouges
Accompagnement	Salade de lentilles à l'échalote	Petits pois au jus	Choux-fleur persillés	Pâtes	Grains de blé aux légumes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Flan caramel	Poire au sirop
	LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE MENU MEDITERRANEEN
Entrées	Poireau vinaigrette du lundi	Pamplemousse rose	Tarte au fromage	Concombre fines herbes	Salade vertes aux pignons de pin
Plat principal	Emincé de dinde aux champignons	Rôti de bœuf froid moutarde	Escalope de porc au jus	Blanquette de poisson	Lentilles jaune à la méditerranéenne
	Emincé végétal sauce aux champignons	Galette de pois chiches	Omelette	Steak soja tomate basilic au jus	
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Taboulé	Purée de carottes	Pâtes	Poêlée méridionale
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Liégeois de fruits	Fruit	Crème dessert au chocolat	Gâteau de semoule au caramel
	LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Entrées	Taboulé	Œuf dur	Carottes râpées	Terrine de légumes mayonnaise	Salade mélangée
Plat principal	Sauté de poulet au paprika	Quenelles	Jambon blanc	Paupiette de veau	Filet de hoki à la crème
	Steak de soja et petits légumes		Croq'veggie au fromage	Yummy texas au jus	Galette lentilles vertes-betteraves-cèpes
Accompagnement	Blettes persillées	Ratatouille	Purée de pois cassés	Riz	Duo de courgettes
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Gâteau basque

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Menu végétarien
Produits issus de l'agriculture biologique
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)
IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française
Viande bovine française
Volaille d'origine française
Soja issu de production française



Viande d'origine française
Viande origine U.E
Viande de Porc
Haute qualité environnementale



Soja garanti sans OGM
Sans sucre
Appellation d'origine protégée

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

