



	lundi 21 août	mardi 22 août	mercredi 23 août	jeudi 24 août	vendredi 25 août
STB	Pissaladière maison	Salade niçoise	Carottes râpées	Salade de tomates basilic	Tarte aux légumes maison
STV	Escalope de dinde certifiée à la crème s/v: Filet de colin sauce vierge	Jambon blanc VPF s/v: Omelette maison BIO piperade	Sauté de porc sauce curry s/v: Lentilles au jus	Sauté de bœuf VBF aux olives s/v: Omelette BIO maison nature	Menu "Saveurs de Provence" Filet de hoki à la provençale
STB	Courgettes fraîches sautées Emmental Abricots	Frites Petit moulé Melon	Penne BIO + râpé Bûchette de chèvre Purée de pommes	Riz pilaf Tomme grise Nectarine	Boulghour BIO Yaourt à la Grecque Salade de fruits frais à la menthe
	lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 02 septembre
STB	Pois chiches vinaigrette	Salade de tomates	Salade verte	Concombres bulgare	Salade niçoise
STV	Steak haché de bœuf VBF au jus s/v: Filet de hoki au citron	Couscous de poulet LR s/v: Couscous de poisson	Chili con carne VBF BIO s/v: Haricots rouges végétariens	Œufs BIO durs à la florentine	Filet de lieu sauce basilic
STB	Haricots verts persillés Emmental Pêche BIO	avec semoule BIO + légumes couscous Fromage blanc Nectarine	avec riz BIO Petit moulé ail + fines herbes Pastèque	Epinards Coulommiers Crumble aux pommes maison	Purée de pommes de terre Edam Purée p/poire
	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
STB	Concombres vinaigrette Rentrée scolaire Curry de colin	Quiche au fromage	Salade verte	Toast de chèvre maison	Lentilles vinaigrette
STV	Sauté de dinde sauce provençale s/v: Omelette BIO maison aux herbes	Sauté de dinde sauce provençale s/v: Omelette BIO maison aux herbes	Lasagnes maison avec VBF BIO s/v: Lasagnes de légumes maison	Jambon blanc VPF s/v: Omelette BIO maison nature	Poisson pané + Citron
STB	Boulghour BIO Tomme blanche Purée de pommes	Haricots verts persillés Petit moulé Melon	St Nectaire AOC Nectarine	Ratatouille maison Yaourt aromatisé Banane	Poêlée de légumes Gouda Poire BIO
	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
STB	Salade de pommes de terre aux olives	Salade de tomates	Concombres bulgare	Carottes râpées	Taboulé
STV	Poulet rôti LR au jus s/v: Filet de hoki sauce vierge	Quenelles sauce aurore	Paupiette de veau au jus s/v: Lentilles au jus	Omelette maison BIO au fromage	Filet de hoki sauce Citron
STB	Carottes à la crème Camembert Prunes	Riz BIO pilaf Fromage blanc aux fruits Salade de fruits de saison	Polenta Petit moulé ail + fines herbes Cake coco maison aux œufs BIO	Frites Yaourt nature Nectarine	Poêlée de courgettes fraîches Carré frais Crème dessert au chocolat

« 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. »

