



	lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	Jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
	Salade de tomates	Melon	Bruschetta	Salade de pousses d'épinards "Menu région Rhones-Alpes"	Lentilles vinaigrette
VPF	Poulet rôti aux herbes	Jambon blanc VPF	Steack haché de bœuf VBF au jus	Sauté de dinde sauce au Bleu	Filet de colin sauce basilic
s/v	s/v: Filet de colin au thym	s/v: Galette quinoa à la provençale	s/v: Galette lentille boulgour	s/v: Omelette BIO au fromage	
	Purée Crécy	Frites	Courgettes persillées	Crozets	Poêlée de légumes
	Gouda	Fromage blanc	Yaourt nature	Tomme de Savoie	Emmental
	Fian Vanille	Pomme Golden	Banane	Gateau aux noix aux œufs BIO	Salade de fruits frais
	Gateau à l'ananas + lait	Pain + petit moulé	Pain + chocolat noir	Brownie + sirop grenadine	Madeleine + jus raisin
	lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	Jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
	Taboulé	Salade niçoise	Tarte au fromage	Salade verte	Melon
VPF	Escalope de volaille au jus	Sauté de bœuf VBF sauce tomate	Sauté de veau VF	Lasagnes de boeuf VBF	Filet de saumon sauce citron
s/v	s/v: Œuf dur BIO	s/v: Galette lentille boulgour	s/v: Filet de colin au basilic	s/v: Lasagnes de légumes	
	Ratatouille	Poenta aux olives	Haricots verts persillés	Bûchette mi-chèvre	Courgettes persillées
	St Paulin	Yaourt nature	Mimolette	Purée pomme/pruneau	Petit moulé ail + fines herbes
	Raisin	Pomme Golden	Prunes	Pain + chocolat noir	Eclair au chocolat
	Pain + chocolat au lait	Gaufre vanille + jus pomme	Gateau aux poires aux œufs BIO + lait	Gateau Bretonne + jus orange	
	lundi 02 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	Jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
	Concombres bulgare	Pois chiches vinaigrette	Radis beurre	Carottes râpées	Endives vinaigrette
VPF	Sauté de porc VPF au curry	Cordon bleu	Poulet basquaise	Quenelles sauce aux Champignons	Bolognaise de thon
s/v	s/v: Pois chiches à l'espagnole	s/v: Filet de cabillaud aux agrumes	s/v: Lentilles au jus		
	Semoule	Broccoli	Ecrasé de pommes de terre	Riz pilaf	Spaghettis
	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	Carré frais	Emmental	Yaourt nature
	Poire	Kiwi BIO	Purée pomme/coing	Salade de fruits frais	Raisin
	Pain + chocolat noir	Moelleux au Citron + lait	Biscuit Petit LU + fruit	Pain + confiture	Génoise abricot + jus pomme
	lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
	Pizza	Concombres vinaigrette	Toast de chèvre	Salade verte	Betteraves vinaigrette
AB	Œufs BIO à la florentine	Hachis parmentier de bœuf VBF	Omelette BIO aux herbes	Escalope de volaille à la niçoise	Poisson pané + citron
s/v		s/v: Parmentier de poisson		s/v: Galette lentille boulgour	
	Fromage blanc	Samos	Tian de courge	Carottes sautées	Purée de courgettes
	Pomme Golden	Poire	Petit moulé	Edam	Petit suisse sucré
	Pain + camembert ind	Biscuit chocolat + sirop menthe	Banane	Purée pomme/abricot	Salade de fruits frais
			Gateau au chocolat aux œufs BIO + lait	Pain + chocolat au lait	Pain + confiture

« 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. »

