














	Du 16 au 20 Septembre 2024	Du 23 au 27 Septembre 2024
<b>Lundi</b>	<b>Radis Rosette</b> <b>Bœuf à la Provençale</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Petit Louis Tartine</b> ● <b>Gâteau Basque</b> ● ● ●	<b>Melon</b> <b>Rôti de Porc Bio</b> <b>Purée</b> ● <b>Yaourt Bio Brassé</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
<b>Mardi</b>	<b>Salade de Tomates Bio</b> ● <b>Crousti Fromage</b> ● ● ● <b>Penne</b> ● ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Compote de Pomme</b>	<b>Tomates Basilic</b> <b>Ravioles Bio</b> ● ● <b>Emmental Râpé</b> <b>Chante Neige</b> ● <b>Glace</b> ● ● ●
<b>Jeudi</b>	<b>Pastèque</b> <b>Kebab de Poulet</b> ● <b>Pommes Rissolées</b> <b>Fromage Blanc Battu Bio</b> ● <b>Glace</b> ● ● ●	<b>Salade Verte Bio</b> ● <b>Rôti de Bœuf Froid</b> <b>Pommes Sautées</b> <b>Yaourt Aromatisé Local</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
<b>Vendredi</b>	<b>Salade Verte Bio</b> ● <b>Fillésime Pané</b> ● ● ● <b>Riz Espagnol</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Coleslaw au Surimi</b> ● ● <b>Dos de Colin</b> <b>Hollandaise</b> ● ● ● <b>Ebly aux Légumes</b> ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>

Allergène	Loi Egalim
● Gluten	 Végétarien
● Crustacés	 Viande bovine Française
● Œuf	 Agricultures Biologiques
● Poisson	 Label Rouge
● Arachide	 Poisson issu d'une pêche
● Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
● Lait	 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
● Fruit à Coques	 Fait Maison
● Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
● Moutarde	 Estampille Agrément
● Sésame	 FR 42.219.004 CE
● Sulfite	 fruits légumes à l'école
● Lupin	 lait produits laitiers à l'école
● Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même