



Légumes et fruits crus  
Légumes et fruits cuits

Féculeux  
Desserts lactés

**Repas végétarien**

Plats protidiques  
Produits laitiers

**Lundi**      **Mardi**      **Mercredi**      **Jeudi**      **Vendredi**

Date	Légumes et fruits crus / Légumes et fruits cuits	Féculeux / Desserts lactés	Repas végétarien	Allerg	Plats protidiques / Produits laitiers	Allerg
02 au 03 Sep			Pique-nique ALSH		Melon Jambon Pâtes bio Glace	Feuilleté au fromage Poisson du jour Brocolis bio Salade de fruits d'été
06 au 10 Sep	<b>Repas végétarien</b> Betteraves rouges Pané gourmand Quinoa et courgettes Fromage Fruit	Melon Filet de poisson Julienne de légumes Riz Entremets chocolat	Pizza maison Salade verte Purée de fruit	(a,g) (i)	Tomates vinaigrette Bœuf braisé Semoule bio Yaourt bio	Pastèque Jambon à l'os Frites Glace
13 au 17 Sep	Céleri rémoulade Cordon bleu Petits pois carottes Fromage Fruit de saison	Concombre et maïs Chipolatas Lentilles bio Petit suisse aux fruits	Carottes râpées Boulettes d'agneau Blé et ratatouille Glace	(j) (a) (g)	<b>Repas végétarien</b> Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Fruit de saison	Salade de tomates Poisson du jour Pommes de terre et brunoise Far breton
20 au 24 Sep	Betteraves aux pommes Colombo de porc Purée patate douce Glace	<b>Repas végétarien</b> Salade tomate mozza Couscous Végétarien Compote	Melon Riz à l'espagnole Crème dessert	(j) (g)	Salade de pépinettes Filet de poisson Gratin de courgettes et tomates Fruit de saison	Salade grecque Langue de bœuf Pâtes bio Yaourt bio
27 Sep au 01 Oct	Salade exotique Sauté de poulet Pommes noisette Flan au caramel	Pastèque Rôti de porc Haricots blancs et carottes Glace	Salade coleslaw Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	(j) (a) (g) (g)	Melon Poisson pané Riz poivrons poireaux Entremets vanille	<b>Repas végétarien</b> Hachis végétal Salade verte Fromage Purée de fruit
04 au 08 Oct	<b>Repas végétarien</b> Taboulé Nuggets végétal Ratatouille Yaourt	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Parmesan Compote	Salade verte et fromage Paupiette de dinde aux champignons Potatoes maison Fruit de saison	(j,g) (a) (g)	Tomates vinaigrette Goulash de bœuf Boulgour Petits suisses aux fruits	Céleri rémoulade Poisson du jour Brocolis bio Gâteau au chocolat
11 au 15 Oct	Crêpe au fromage Sauté de dinde Haricots verts Fruit	Betteraves rouges Rougail saucisse Riz Yaourt	Oeufs mimosa Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes Fromage blanc aux framboises	(j) (g) (g)	<b>Repas végétarien</b> Tartare de concombre Spaghettis Bolo végétal Crème dessert	Cocktail Florida Steak haché Frites Flan au caramel

Obligation d'information des Allergènes majeurs règlement UE n°1169/2011 : (a)gluten, (b)crustacés, (c)œufs, (d)Poissons, (e)arachide, (f)soja, (g) lait, (h)fruits à coques, (i)céleri, (j)moutarde, (k)graines de sésame, (l)Anhydrides sulfureux et sulfites, (m)lupin, (n)mollusques



..a grille de menus est vérifiée et validée par Mme Le Bouquin, diététicienne



Le poisson frais provient de la criée de Lorient

**L'origine des viandes est locale, régionale ou française. Label bleu, blanc, cœur selon l'approvisionnement**

Les fruits et légumes ainsi que les produits AB sont en priorité locaux puis régionaux

(Conformément à la loi Egalim)

Les repas sont confectionnés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Dans la mesure du possible les plats et desserts sont faits maison,