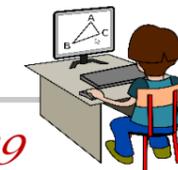
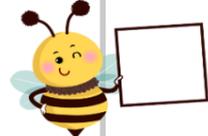




# Restauration municipale Menus de Septembre 2023



	<i>semaine 36</i>	<i>semaine 37</i>	<i>semaine 38</i>	<i>semaine 39</i>
<b>LUNDI</b>	04-sept Melon Fusilli (1) <b>BIO</b> à la bolognaise Camembert (7) Yaourt (7) 	11-sept Taboulé (1-10) Emincé de porc à l'Espelette <b>BIO</b> Haricots verts Petit suisse (7) Nectarine	18-sept <b>Sans viande et sans poisson</b> Salade mimosa au bleu (3-7-10) Purée de légumes anciens (7) et lentilles St paulin (7) <b>BIO</b> Eclair café (1-3-6-7)	25-sept Radis <b>BIO</b> beurre Lapin à la moutarde (10-7) Carottes persillées Rouy (7) Mousse au chocolat (7)
	GOUTER APS : Fruit - Cake (1-3-7)	GOUTER APS : Fromage blanc (7) – boudoir (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) – jus de pomme
<b>MARDI</b>	05-sept Betteraves et dés d'émmental (7-10) Noix de joue de bœuf <b>BIO</b> braisé à la tomate Riz Edam (7) Abricot	12-sept Pastèque <b>BIO</b> Poisson (4) <b>Frais</b> Céréales Gourmandes (1-6) Saint Nectaire (7) Clafoutis aux pommes (1-3-7)	19-sept Sardine au fromage frais (4-7) Veau marengo Haricots beurre Mimolette (7) Poire <b>BIO</b> 	26-sept Rillettes du Mans Poisson (4) <b>Frais</b> Épinards béchamel (1-7) <b>BIO</b> Galet de la Loire (7) Nashi
	GOUTER APS : Pain – fromage (7)	GOUTER APS : Pain – pâte à tartiner (7-8)	GOUTER APS : Pain – bâton de chocolat	GOUTER APS : Pain – fromage (7)
<b>MERCREDI</b>	06-sept <b>Sans viande et sans poisson</b> Concombre à la crème (7-10) <b>BIO</b> Pizza 4 fromages (1-7) Salade verte (10) Compote pomme fraise <b>Pique-Nique pour ALSH les Plesses</b> 	13-sept Toast de chèvre chaud (1-7) Paupiette de volaille Ratatouille Velouté aux Fruits (7) <b>BIO</b>	20-sept Salade des îles (7-10) Colombo de volaille Pommes de terre grenaille <b>BIO</b> Chaussée aux moines (7) Îles flottantes (3-7)	27-sept Nems de légumes (1-9) Araignée de porc au caramel Poêlée Asiatique Emmental (7) <b>BIO</b> Ananas
	GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7) – lait (7)	GOUTER ALSH : Beignet (1-3)	GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)
<b>JEUDI</b>	07-sept Pommes de terre au thon (4-10) Poulet mariné au miel Carottes au jus Brie (7) <b>BIO</b> Pomme	14-sept <b>Sans viande et sans poisson</b> Céleri rémoulade (3-10) Omelette au fromage <b>BIO</b> (3-7) Salade (10) Port Salut (7) Banane	21-sept Coquillettes au saumon (1-4) Rôti de porc <b>BIO</b> Petits pois à l'ancienne Montboissier (7) Raisin 	28-sept Tomates sauce échalote (10) Paëlla (2-14) de poulet <b>BIO</b> Ossau-Iraty (7) Pomme cuite
	GOUTER APS : Brioche (1-3) – fruit	GOUTER APS : Fruit – Biscuit (1-6)	GOUTER APS : Compote – Biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3-7)
<b>VENREDI</b>	08-sept Tomate basilic (10) Filet de poisson (4) <b>Frais</b> Poêlée de courgettes Plateau de fromage (7) Semoule au lait <b>BIO</b> (1-7)	15-sept Salade océane (1-2-4-10) Epaule d'agneau confite Demi-sec Camembert (7) <b>BIO</b> Petit pot de Glace (7)	22-sept Choux à la Vendéenne (10-7) <b>BIO</b> Blanquette de la mer (4-7) Semoule (1) Plateau de fromage (7) Crème Caramel (7)	29-sept <b>Sans viande et sans poisson</b> Melon Gratin de pâtes (1-7) Salade verte (10) Petit suisse (7) <b>BIO</b> Cake fromage blanc (1-3-7)
	GOUTER APS : Pain – bâtonnet de chocolat	GOUTER APS : Pain – compote	GOUTER APS : Pain – pâte à tartiner (7-8)	GOUTER APS : Pain – compote

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson,

5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri,

10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil périscolaire

**Sous réserve des approvisionnements**

