

# Cesta Rentrée!



# MENUS SEPTEMBRE 2017



**LUNDI 4**  
Concombre - Fêta 7.10.12  
Omelette nature 3.7  
Pâtes au pistou 1.7  
Glace Twix 1.6.7

**MARDI 5**  
Tarte au fromage 1.3.7  
Rôti de veau au jus  
Haricots-verts - ail & persil 7  
Raisin blanc

**MERCREDI 6**  
Tomates-Mozzarella 7.10.12  
Boulettes boeuf-Sauce Barbecue 1.6.7.12  
Semoule coucous 1.7  
Fan vanille-caramel 7

**JEUDI 7**  
Salade Blé-Fromage-Thon 1.3.4.6.10.12  
Sauté de porc-Pruneaux 1.7  
Carottes persillées 7  
Pêche

**VENDREDI 8**  
Melon BIO  
Filet de lieu frais grillé 1.4.7  
Pommes campagnardes 1  
Yaourt aux fruits 7

**LUNDI 11**  
Saucisson à l'ail-Cornichons 10.12  
Brochettes de dinde au jus  
Petits-pois-Carottes 7  
Edam 7  
Prunes

**MARDI 12**  
Cèleri rave-Mayonnaise 3.9.10.12  
Poisson pané-Citron 1.4  
Farfalles au fromage râpé 1.7  
Petit pot glacé 7

**MERCREDI 13**  
Oeuf dur-Mayonnaise 3.10.12  
Crêpes au jambon 1.3.7  
Purée de courgettes 7.12  
Flan maison au chocolat 7

**JEUDI 14**  
Salade tomates-Surimi 3.4.6.10.12  
Colombo de porc 1.10  
Riz BIO à la créole 7  
Fromage blanc aromatisé 7

**VENDREDI 15**  
Salade PdTerre-Thon-Emmental 7.4.6.10.12  
Paleron braisé  
Chou-fleur au gratin 1.7  
Nectarine

**LUNDI 18**  
Salade verte-Croûtons-Bleu 1.7.10.12  
Sauté de dinde-Sauce chasseur 1.7.9  
Semoule BIO au beurre 7  
Banane

**MARDI 19**  
\* Raïta de concombres 7  
Poulet-Sauce Tandoori  
Riz  
Eclair au chocolat  
(Gâteau anniversaire)

\* Raïta de concombres : Emincé de concombre-  
Sauce yaourt-Coriandre-Menthe-Cumin.

**MERCREDI 20**  
Macédoine-Mayonnaise 3.10.12  
Filet de poisson-Sauce Normande 1.2.4.7.12.14  
Ratatouille-Pde Terre  
Gouda 7  
Pêche

**JEUDI 21**  
Carottes râpées 10.12  
Navarin d'agneau 1.5.12  
Haricots blancs à la tomate 7  
Fromage blanc maison 7

**VENDREDI 22**  
\* Salade italienne 1.10.12.7  
Steack hâché-Ketchup 1.6.10  
Poêlée de légumes 7  
Pomme BIO

\* Salade italienne : Tortis-Pétales parmesan-  
dès tomates-Basilic-Echalotes-Olives noires et  
vertes émincées-Mais

**LUNDI 25**  
Taboulé BIO 1  
Poisson meunière-Citron 1.4.7  
Haricots beurre 7  
Camenbert 7  
Compote de cassis

**MARDI 26**  
Salade verte-Emmental 7.10.12  
Fricadelles agneau-Sauce tomate 1.6  
Pâtes BIO au beurre 1.7  
Raisin noir

**MERCREDI 27**  
Tomates BIO-Mais-Fromage 1.10.12  
Rôti de porc poché au lait 7  
Chou-fleur sauté 7  
Bâtonnet glacé 1.6.7

**JEUDI 28**  
Melon  
Emincé de poulet  
Gratin courgettes-PdeTerre 7  
Semoule caramel 1.7

**VENDREDI 29**  
Tomates BIO-Mais-Vinaigrette 10.12  
Spaghettis Carbonara 7  
Petit-suisse aux fruits 7  
Prunes

## INFO CONSOMMATEUR / RÈGLEMENT UE N°1169-2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.

Ces premières informations susceptibles d'évolution ne sauraient en aucun cas, servir de base de référence pour une gestion des allergies.

Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés.

En cas de doute et pour toute demande d'information  
**Service Restauration :**  
05 61 39 54 11

## ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits base crustacés
3. Oeufs et produits, base oeuf
4. Poissons et produits, base poisson
5. Arachides et produits, base arachide
6. Soja et produits, base soja
7. Lait et produits, base lait
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits, base céleri
10. Moutarde et produits, base moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfides
13. Lupin et produits, base lupin
14. Mollusques et produits, base mollusque

1- Pain BIO issu de la filière traditionnelle  
2- Pain BIO

