

### Menu de rentrée 100% Régional

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
<b>Carottes locales bio râpées vinaigrette</b>	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	<b>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote</b>	<b>Concombre HVE à la crème</b>
<b>Sauté de dinde BBC sauce paprika doux</b>	Boulettes au veau sauce tomate	<b>Chili sin carne au pois bio</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<b>Pâtes bio locales</b>	<b>Haricots verts persillés CE2 au beurre</b>	<b>Riz bio créole</b>	<b>Carottes CE2 au beurre</b>
<b>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Petit Moulé	Suisse sucré	Edam
<b>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac</b>	<b>Purée de pommes HVE</b>	Raisin	Gâteau au yaourt maison

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
<b>Melon HVE</b>	<b>Tomates HVE vinaigrette</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b>	<b>Salade de pâtes bio au pesto tomate</b>
<b>Roti de porc label rouge</b>	<b>Filet de colin MSC sauce citron</b>	<b>Dahl de lentilles bio</b>	Cordon bleu
<b>Petits pois CE2 et carottes</b>	Purée de pommes de terre	<b>Riz bio créole</b>	<b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b>
Brie	Vache picon	<b>Fromage de chèvre local</b>	Gouda
Flan nappé caramel	<b>Pomme HVE</b>	<b>Banane bio</b>	Ananas au sirop

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
<b>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Tomates HVE vinaigrette</b>	<b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b>	Pâté de campagne et cornichons
Nuggets de blé et citron	<b>Gratin de pâtes bio</b>	<b>Roti de boeuf bio sauce ketchup</b>	<b>Colin MSC sauce provençale</b>
<b>Brocolis bio au beurre</b>	au dés de jambon	<b>Haricots verts persillés CE2</b>	Pommes de terre au beurre
<b>Saint Morêt bio</b>	Suisse sucré	Emmental	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	<b>Poire HVE</b>	Raisin	<b>Purée de pomme coing HVE</b>

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>	<b>Batavia CE2 et vinaigrette</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	<b>Tomates mozzarella vinaigrette au basilic</b>
Sauté de porc au romarin	Hachis parmentier	Emincé de poulet aux épices cajun	<b>Macaroni</b>
Petits pois	<b>végétarien aux lentilles bio</b>	<b>Printanière de légumes CE2</b>	<b>à la bolognaise de boeuf</b>
Carré de Ligueuil	<b>Fromage blanc sucré local (vrac)</b>	Vache qui rit	<b>Parmesan AOP râpé</b>
Mousse au chocolat au lait	<b>Poire HVE</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Panna cotta aux fruits rouges</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce kebab	Curry de patates douces	Brandade	Rôti issu de porc label rouge sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Gouda	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan vanille	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Batavia CE2 et croûtons	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre ravigotée	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Omelette MEA au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au veau sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Epinards en branches CE2 à la béchamel	Printanière de légumes CE2
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

### Rencontres du Goût : à la découverte des épices

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron et gingembre	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce paprika
Carottes CE2 au cumin	Riz bio créole	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Pommes noisette
Gouda	Biscuit solidaire	Buche de chèvre local	Crème anglaise
Poire HVE	Fromage blanc sucré local	Pomme bio locale	Gâteau aux épices

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable