

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

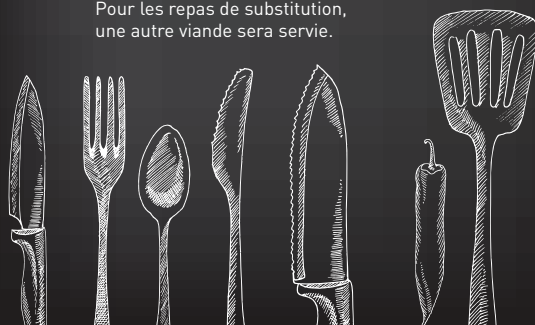
petite enfance

## SEPTEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



### LUNDI 31

Pastèque  
Aiguillettes de poulet  
Riz pilaf  
Fraidou  
Flan caramel **(BIO)**

### MARDI 1<sup>er</sup>

**RENTREE SCOLAIRE**  
Melon charentais  
Ravolis de bœuf  
Gratinés  
Fromage blanc **(BIO)**  
Fruit de saison

### MERCREDI 2

Carottes râpées  
Tajine d'agneau  
Semoule **(BIO)**  
Saint Paulin  
Mousse au chocolat

### JEUDI 3

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Betteraves vinaigrette  
Nuggets au fromage  
Petits pois  
Yaourt aromatisé  
Fruit **(BIO)**

### VENDREDI 4

Salade de lentilles **(BIO)**  
Filet de hoki, sauce agrumes  
Carottes vichy  
Edam  
Fruit frais

### LUNDI 7

Taboulé **(BIO)**  
Rôti de porc  
S/P : rôti de dinde  
Julienne de légumes  
Yaourt nature  
Fruit frais

### MARDI 8

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade de laitue  
Hachis parmentier de légumes  
Vache picon  
Fruit de saison **(BIO)**

### MERCREDI 9

Concombre à la menthe  
Steak de veau  
Haricots verts  
Emmental **(BIO)**  
Muffin aux pépites de chocolat

### JEUDI 10

Tomate vinaigrette  
Cuisse de poulet sauce barbecue  
Pommes pins  
Brie  
Compote de poire **(BIO)**

### VENDREDI 11

Melon charentais  
Quenelle de poisson sauce nantua  
Riz pilaf **(BIO)**  
Fromage blanc  
Fruit

### LUNDI 14

Macédoine de légumes mayonnaise et 1/2 œuf dur  
Escalope de volaille à la crème  
Coquillettes  
Yaourt nature  
Fruit de saison **(BIO)**

### MARDI 15

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade de tomates  
Samoussas aux légumes sauce tartare  
Pommes vapeur persillées  
Coulommiers **(BIO)**  
Flan chocolat

### MERCREDI 16

Crêpe au fromage  
Rôti de bœuf  
Haricots beurre  
Mimolette  
Fruit de saison **(BIO)**

### JEUDI 17

Melon jaune  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Chou-fleur persillé **(BIO)**  
Petit moulé nature  
Flan patissier

### VENDREDI 18

Salade iceberg  
Filet de poisson meunière  
Épinards à la crème  
Chèvre bûche **(BIO)**  
Riz au lait

### LUNDI 21

Radis et beurre  
Saucisse de volaille  
Lentilles  
Fromage blanc  
Compote de pommes **(BIO)**

### MARDI 22

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade batavia  
Pizza tomate et fromage  
Salade batavia  
Petit Cotentin  
Fruit de saison **(BIO)**

### MERCREDI 23

Tomate **(BIO)** et mozzarella  
Omelette aux pommes de terres sautées  
Yaourt aux fruits mixés  
Langue de chat

### JEUDI 24

Concombre vinaigrette  
Couscous boulettes de bœuf  
Carré de l'Est  
Flan caramel **(BIO)**

### VENDREDI 25

Carottes râpées à l'orange  
Filet de colin  
Gratin de brocolis **(BIO)**  
Yaourt nature  
Tarte au chocolat

### LUNDI 28

Betteraves rouges vinaigrette  
Rôti de porc **(BIO)**  
S/P : rôti de dinde  
Riz créole  
Kiri  
Fruit de saison

### MARDI 29

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Pastèque  
Hachis parmentier de soja et légumes  
Petit filou  
Fruit frais **(BIO)**

### MERCREDI 30

Friand au fromage  
Paupiette de veau  
Carottes persillées **(BIO)**  
Mimolette  
Fromage blanc aux fruits

### JEUDI 1<sup>er</sup>

Taboulé  
Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Edam **(BIO)**  
Fruit

### VENDREDI 2

Salade batavia  
Poisson pané / citron  
Pommes vapeur  
Brie **(BIO)**  
Compote pomme/pêche