

**Le + 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 4

Sardine au citron  
Aiguillettes de poulet sauce champignons  
Penne semi-complète **(BIO)**  
Petit filou  
Fruit de saison

### MARDI 5

Salade laitue aux pignons  
Stick mozzarella  
Purée de brocolis  
Mimolette  
Lacté vanille **(BIO)**

### MERCREDI 6

Salade de tomate  
Sauté de bœuf sauce piquante (cornichon, oignon)  
Semoule  
Coulommiers **(BIO)**  
Compote de poire

### JEUDI 7

Salade de pois chiche, tomate et féta  
Emincé de porc  
S/P : Emincé de dinde  
Petits pois carottes  
Yaourt nature  
Fruit de saison **(BIO)**

### VENDREDI 8

Carottes râpées aux raisins **(BIO)**  
Filet de hoky aux agrumes  
Duo de courgettes gratinées  
Tomme grise  
Semoule au lait

#### SEMAINE DU GOÛT : Les trésors de France

### LUNDI 11

Betterave ROUGE à la moutarde ancienne  
Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen  
Riz pilaf  
Saint Nectaire AOP  
Fruit de saison **(BIO)**

### MARDI 12

#### REPAS VÉGÉTARIEN

Batavia vinaigrette à l'échalote  
Tortis à la bolognaise de légumes  
Petit suisse nature  
Banane **(BIO)** au chocolat et chantilly

### MERCREDI 13

Pannais rémoulade aux pommes  
Steak haché de veau sauce tomate  
Purée façon Truffade (Cantal AOP)  
Tomme Auvergne **(BIO)**  
Mousse aux fruits et Langue de chat

### JEUDI 14

Salade de Riz IGAP de Camargue (mimolette et pesto)  
Rôti de porc  
S/P : Rôti de dinde  
Haricots verts  
Fromage blanc  
Fruit frais **(BIO)**

### VENDREDI 15

Taboulé **(BIO)**  
Colin d'Alaska sauce aux herbes  
Gratin de chou-fleur aux épices  
Camembert  
Fruit de saison

### LUNDI 18

Jus de pomelos et orange  
Cuisse de poulet rôti  
Ebly à la tomate  
Tomme blanche  
Flan nappé caramel **(BIO)**

### MARDI 19

#### REPAS VÉGÉTARIEN

Salade d'Automne (batavia, pomme, noix, croûtons)  
Samoussas aux légumes  
Pomme vapeur persillée  
Fromage fondu petit nature  
Crêpe au sucre

### MERCREDI 20

Friand au fromage  
Rôti de bœuf  
Brocolis et champignons  
Carré de l'Est  
Fruit frais **(BIO)**

### JEUDI 21

Betterave rouge vinaigrette  
Jambon brun en sauce **(BIO)**  
S/P : jambon de dinde  
Pomme de terre roosty  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

### VENDREDI 22

Radis beurre  
Filet de poisson meunière citron  
épinards à la crème **(BIO)**  
Éclair au chocolat  
Edam

### LUNDI 25

Taboulé **(BIO)**  
Sauté de dinde à la lyonnaise (oignon, ail, curry, persil)  
Haricots beurre persillés  
Yaourt velouté  
Fruit frais

### MARDI 26

#### REPAS VÉGÉTARIEN

Carottes râpées à l'orange  
Boulettes de sarrasin  
Purée de courge butternut **(BIO)**  
Saint-Paulin  
Ile Flottante au caramel

### MERCREDI 27

Salade laitue aux pignons  
Hachis  
Parmentier de bœuf  
Bûche mélange  
Yaourt brassé framboise/abricot **(BIO)**

### JEUDI 28

Haricots verts en salade  
Rôti de veau au romarin  
Gratin de poireaux et riz  
Kiri  
Fruit de saison **(BIO)**

### VENDREDI 29

Batavia  
Pavé de hoky à la Niçoise (anchois, olive, câpre, citron)  
Courgettes et boulgour  
Brie **(BIO)**  
Fruit au sirop et biscuit