

# Menu des mercredis



## Septembre

## Octobre



	Mercredi 04 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Mercredi 02 Octobre	Mercredi 09 Octobre	Mercredi 16 Octobre
<b>Entrée</b>	Carottes râpées huile d'olive/Citron	Pizza Royale* SP/SV : Pizza fromage	Taboulé	Melon	Salade verte maïs/Poulet SV : Salade SS poulet	Jambon blanc* SP : Jambon de dinde SV : Tarte au fromage	
<b>Plat principal</b>	Poulet sauté Basquaise SV : Pané fromager	Steak de veau SV : Œufs durs	Cordon bleu SV : Filet de poisson pané	Spaghettis Bolognaise SV : Spaghettis au thon	Rôti de porc* SP : Rôti de dinde SV : Moules à la crème	Quenelles Homardine	
<b>Légumes</b>	Coquillettes	Ratatouille	Haricots verts au beurre		Pomme noisette	Riz	
<b>Fromage</b>	Emmenthal	Carré demi-sel	Crécharol	Fromage blanc	Camembert	Saint Florentin	
<b>Dessert</b>	Petit suisse au chocolat	Banane bio	Flan vanille au lait fermier bio	Compote/ Biscuit	Yaourt aroma... fermier	Pomme bio	

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

	Légumes et fruits crus		Féculents
	Légumes et fruits cuits		Produits laitiers
	Plat protéique		

-  100 % Légumes frais
-  Produit régional
-  Produit cuisiné ou élaboré sur place
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de saison
-  Recette traditionnelle

- \* Plat comportant du porc
- SP : Plat sans porc, si géré par la collectivité
- SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
 Viande de boeuf d'origine française certifiée V.B.F.

