

## MENUS DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 SEPTEMBRE



*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

<b>LUNDI</b> 13/09	<b>MARDI</b> 14/09	<b>MERCREDI</b> 15/09	<b>JEUDI</b> 16/09	<b>VENDREDI</b> 17/09
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

	<b>ENTREE</b> 	<b>Menu Alternatif</b>			
	<i>Céleri rémoulade</i>	Tarte aux légumes		Taboulé	Salade verte & croutons 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	<b>Bœuf braisé aux olives</b> 	Tomate farcie végétale	Sauté de dinde sauce curry 	Filet de merlu sauce crevettes 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Gratin dauphinois	Coquillettes	Flan de brocolis 	Duo de carottes 
	<b>DESSERT</b>	Fromage Liégeois	Yaourt Fruit 	Fromage Fruit	Fromage Pâtisserie
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b> 	<b>Filet de colin aux olives</b> 	Tomate farcie végétale	Œuf dur sauce curry	Filet de merlu sauce crevettes 

**Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)**

					
<b>Viande Française</b>	<b>Produit local</b>	<b>Label Bio</b>	<b>Poisson pêche raisonnée</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>	<b>Œufs de France</b>

Texte vert clair : **Crudités et fruits crus**  
 Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**  
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**  
 Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**  
 Texte bleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques