



Le savais-tu ?



La Crique au Cantal est une spécialité Ardéchoise.

C'est une galette de pommes de terre avec du Cantal (Fromage).



	S36 Du 01 au 05 Septembre	S37 Du 08 au 12 Septembre	S38 Du 15 au 19 Septembre	S39 - Semaine du développement durable Du 22 au 26 Septembre
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Végé : Tomate Veggie Blé - Prunes bio	Crêpe au fromage Sauté de veau sauce forestière Végé : Quenelles sauce ciboulettes Carottes bio Yaourt fermier sucré bio	Salade de blé au basilic Pizza soleillade Haricots verts bio Gouda bio Pommes bio	- Nuggets de poisson Végé : Nuggets de blé Gratin de courgettes Cantal Flan vanille nappé caramel bio
MARDI	- Colin poêlé au beurre Végé : Palet montagnard Pommes noisettes Yaourt aromatisé bio Raisins bio	Concombre bio tzatziki Œufs durs + mayonnaise Taboulé Emmental bio (coupe) Crème chocolat bio	- Filet de poulet sauce tandoori Végé : Burger pois blé Gratin de courgettes bio Chèvreline Purée de pomme	- Hachis parmentier de bœuf Végé : Gnocchi à la romaine Emmental bio (coupe) Muffin aux pépites de chocolat
MERCREDI	- Sauté de poulet sauce yassa Végé : Tortellonis bio pomodoro mozzarella Chou-fleur Vache qui rit bio Tarte au chocolat	Friand au fromage Filet de poulet bio sauce milanaise Végé : Omelette Ratatouille - Prunes	Taboulé Jambon* Végé : Omelette Carottes vichy bio - Crème au chocolat bio	Tarte chèvre tomate Rôti de porc* sauce aigre douce Végé : Escalope pané végétal Brocolis - Poire
JEUDI	Carottes râpées bio Sauté de bœuf bio sauce marengo Végé : Quenelles sauce Nantua Semoule - Purée de pommes	Radis + beurre Rôti de dinde à l'ancienne Végé : Bolognaise de lentilles Coquillettes Yaourt nature sucré bio	- Sauté de bœuf bio sauce camarguaise Végé : Tomate Veggie Riz bio complet de Camargue Coulommiers bio (coupe) Banane	Salade verte bio Blanquette de poulet bio Végé : Quenelles sauce champignons Riz bio complet de Camargue Yaourt fermier bio framboise
VENDREDI	Salade pastourelle Crique au cantal Haricots verts bio Yaourt aromatisé bio Melon jaune	- Colin sauce à l'aneth Végé : Palet végétarien Semoule Vache qui rit bio Mousse au chocolat bio	Salade verte bio Thon à la sicilienne Végé : Chakalaka Torsade - Gâteau moelleux aux pommes	Salade de tomates bio et maïs Bolognaise de lentilles bio Fusilli Edam bio Purée de fruit bio

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsab

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local
* Présence de porc

Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

