

	<b>Lundi 4 Septembre</b>	<b>Mardi 5 Septembre</b>	<b>Jeudi 7 Septembre</b>	<b>Vendredi 8 Septembre</b>
<b>ENTREES</b>	Taboulé	Concombre BIO à la crème	Melon BIO	Feuilleté bolognaise
	ou Salade de riz aux crevettes et surimi	ou Tomate BIO vinaigrette	ou Pastèque BIO	ou Feuilleté au poulet
	Salade verte BIO emmental	ou Verrine de betterave BIO et avocat		ou Feuilleté emmental
		ou Salade verte BIO aux lardons*	ou Salade verte à la féta	ou Quiche 3 fromages
<b>PLATS PRINCIPAL</b>	Poisson pané	Chippolatas aux herbes ou au curry ou Andouillette grillée	Sauté de dinde à la tomate	Steak haché frais ou Bavette à l'échalotte
	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson bonne femme	ou Pané de blé fromage épinards
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Frites	Purée	Riz pilaf BIO	Haricots verts BIO persillés
	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes
<b>FROMAGES - SALADE</b>	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
<b>DESSERTS</b>	Glaçe variée	Liegeois de fruits	Flan patissier	Fruits de saison
	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison

**Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un \* contiennent du porc.  
Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles auprès des personnes qui servent les plats chauds**

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport proteine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport proteines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum

Le Principal  
O. JACQUES

Le Gestionnaire  
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine  
N. THURAUULT