

	<b>Lundi 18 Septembre</b>	<b>Mardi 19 Septembre</b>	<b>Jeudi 21 Septembre</b>	<b>Vendredi 22 Septembre</b>
<b>ENTREES</b>	Concombre BIO à la crème	Wrapp au thon	Bulots mayonnaise	Croque 3 fromages
	ou Carotte râpée BIO	ou Wrapp au jambon ou	ou Melon BIO	ou Croque chèvre chorizo
	ou Salade verte BIO au maïs	Ou Œufs mayonnaise BIO	ou Pastèque BIO	ou Croque Emmental tomate
	ou Tomate BIO vinaigrette	ou Salade verte BIO au thon	ou Salade verte BIO au chèvre	ou Salade verte BIO mimolette
<b>PLATS PRINCIPAL</b>	Tomates Farçies	Poisson pané	Emincé de poulet certifié	Keftas Marocaine
	ou Filet de poisson à la bordelaise	Filet de poisson frais	ou Cuisse de pintade	Filet de poisson frais
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	Riz BIO	Ratataouille	Pâtes BIO	Semoule BIO
	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>	Petits suisses BIO aux fruits	Doony's au sucre ou au chocolat	Yaourt Griotte BIO ou Yaourt abricot ou Sucré BIO	Fruits de saison BIO
	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 protéine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport protéines / 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