




Mercredi 4 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Mercredi 25 Septembre	
Concombre sauce fromage blanc	Salade risoni	Chou kouki	Merguez grillée	 <p>Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française. Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert</p>
Filet de volaille à la moutarde	Sauté de dinde printanier	Sauté de porc forestier (Spc : sauté de dinde forestier)	Tajine de légumes	
Brocolis	Haricots verts sautés	Petits pois	Yaourt nature	
Fromage blanc nature	Prunes	Ile flottante	Banane	
Mercredi 2 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Mercredi 6 Novembre	
Concombre vinaigrette	Salade de coleslaw	Salade de pommes de terre mimosa	Tarte au fromage	
Spaghetti sauce bolognaise	Quenelles de brochet sauce nantua	Filet de colin meunière et citron	Saucisse de Toulouse (Spc : Merguez au jus)	
	Gâteau de foie de volaille	Courgettes provençales	Ratatouille	
		Yaourt nature		
Gâteau roulé à la framboise	Tarte bressane du chef		Compote d'Anneyron BIO	

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos aprovisionnements