




**Mercredi 6 Septembre**

Céleri rémoulade

 ette de porc à l'Iseroise  
(spc : steak haché sauce tomate)

Lentilles

Crème dessert vanille

**Mercredi 13 Septembre**

Salade croquante

Pilon de poulet grillés  


Courgettes Lorraine

Eclair à la Vanille

**Mercredi 20 Septembre**

*Mini roulé ail et fines herbes*


Filet de colin sauce citron

Poêlée méridionale

Raisins

**Mercredi 27 Septembre**

Taboulé


Sauté de poulet à l'estragon  


Chou-fleurs persillées

Banane

**Mercredi 4 Octobre**


Salade Paysanne

 Steak haché au jus

Potatoes et ketchup

Flan nappé caramel

**Mercredi 11 Octobre**

Rôti de porc à la coriandre  
(spc : )


Purée de carottes au cumin

Fromage blanc nature

Tarte pomme-Rhubarbe

**Mercredi 18 Octobre**

Betteraves vinaigrette

 Spaghettis à la Bolognaise et fromage râpé

Compote

*Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois*

 **Bœuf Local**

 **Porc local**

 Boeuf né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local labellisé

**Produit local**

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).