



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi
 Coupelle de pâté de volaille(7)
 Salade semoule, légumes et thon
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)(1+4+9)
 Chipsou tomates cerises
 Compote
 Biscuit(1+3+7+8)
 Goûter : biscuit(1+3+7+8)



**MENU RESTAURATION MUNICIPALE
 MOIS DE SEPTEMBRE 2021**



VBF = Viande Bovine Française
 VPF = Viande Porcine Française
 VF = Volaille du grand Sud Ouest
 PF = Poisson frais issu de la pêche Française
 AB = Agriculture Biologique
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 IGP = Indication Géographique Protégée
 MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE				
30/08/2021 PAIN LABEL ROUGE Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier VBF Salade verte Coupelle de salade de fruits Biscuit Goûter : Pain + Fromage	31/08/2021 PAIN BIO Pastèque locale Boulette de soja sauce tomate Semoule Bio Fromage Compote Bio Goûter : Pain + Chocolat	01/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Tomates basilic vinaigrette Nuggets de poulet Coquillettes Bio Fromage blanc sucré Biscuit Bio Goûter : ..	02/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Salade piémontaise Cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt aromatisé à la fraise Fruit de saison Goûter : Pain + Compote	03/09/2021 PAIN BIO Coupelle de pâté de volaille Poisson MSC sauce Coco (peut contenir des arêtes) Riz Bio Créole Fromage Bio Moelleux au chocolat Maison Goûter : Pain + confiture
SEMAINE DU 6 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE				
06/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Tomates cerises Chipolatas* Lentilles à la paysanne Fromage Bio Compote Bio Goûter : Petit pain aux pépites	07/09/2021 PAIN BIO Melon jaune Bio Tortellini fromage Sauce crème champignons + râpé Yaourt Bio à la framboise Biscuit Bio Goûter : Pain + Pâte à tartiner	08/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Crêpe au fromage Rôti de dinde + Ketchup Gratin Dauphinois Crème vanille Fruit de saison local Goûter : Pain et compote	09/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Concombre vinaigrette Paupiette de veau Poêlée de céréales aux petits légumes Yaourt nature Bio Fruit Bio Goûter : Pain + Chocolat	10/09/2021 PAIN BIO Salade verte et croûtons Brandade de morue Ce plat peut contenir des arêtes Fromage Bio Gâteau aux myrtilles maison Goûter : Pain + Yaourt liégeois
SEMAINE DU 13 SEPTEMBRE AU 17 SEPTEMBRE				
13/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Melon Local Boulette de bœuf sauce curry Petits pois carottes Yaourt aromatisé Bio Biscuit Bio Goûter : Pain + Chocolat	14/09/2021 PAIN BIO Salade et dés de fromage Nuggets végétal + ketchup Courgettes provençales Bio Fromage Bio Dessert Bio au chocolat et soja Goûter : Pain + Confiture	15/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Carottes râpées Knack de volaille Purée Maison Fromage Fruits de saison Goûter : Biscuit fourré au chocolat	16/09/2021 PETIT PAIN DU MOIS : TRIO DE SESAME Œufs durs Bio mayonnaise Dinde viennoise Julienne de légumes Bio Fromage blanc sucré Fruit de saison local Goûter : Quatre Quart marbré	17/09/2021 PAIN BIO Concombre au fromage blanc Poêlée de truite à la crème Riz Basmati Fromage Bio Eclair au chocolat Goûter : Pain + Compote Bio
SEMAINE DU 20 SEPTEMBRE AU 24 SEPTEMBRE				
20/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Betterave Bio vinaigrette Merguez douce Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio Tarte aux pommes Goûter : Pain + Pâte à tartiner	21/09/2021 PAIN BIO Tomates cerises Croustade Limousine Salade verte Compote Bio Goûter : Pain + Fromage Bio	22/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Roulade de volaille Escalope de poulet Epinards béchamel Fromage Fruit de saison Goûter : Tablette de chocolat	23/09/2021 PAIN LABEL ROUGE Macédoine Mayonnaise Palette de porc VPF* Haricots lingots Yaourt Bio Biscuit Bio Goûter : Pain + Banane Bio	24/09/2021 PAIN BIO Carottes râpées locales Poisson meunière et citron Pomme de terre vapeur au beurre persillé Petit suisse au chocolat Fruit de saison Local Goûter : Pain + Confiture

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise³⁺¹⁰.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 06/09/2021