



# Rentrée SCOLAIRE!



# MENU SEPTEMBRE

Semaine 1	<b>Lundi 4 Septembre</b> Tomates ou thon mayonnaise Boulettes d'agneau aux légumes Semoule aux raisins Liégeois	<b>Mardi 5 Septembre</b> Fromage port salut Saucisse de volaille Lentilles / carottes Clémentine	<b>Jeudi 7 Septembre</b> Thon mayonnaise ou tomates Poulet rôti Jardinière de légumes Pommes de terre Petit pot vanille/fraise	<b>Vendredi 8 Septembre</b> Velouté de légumes Pâtes sauce tomates basilic Fromage râpé Crêpe / con iture			
	Semaine 2	<b>Lundi 11 Septembre</b> Ananas Ragoût de porc Légumes pays Mousse au chocolat	<b>Mardi 12 Septembre</b> Salade de choux au poulet fumé Bolognaise de bœuf Spaghettis au fromage Madeleine	<b>Jeudi 14 Septembre</b> Tartinette tomate-courgette Dombres de lentilles Yaourt nature sur fruits	<b>Vendredi 15 Septembre</b> Laitue / fromage Court-bouillon de poisson Riz Banane dessert		
		Semaine 3	<b>Lundi 18 Septembre</b> Carottes vinaigrette Jambon Purée de pommes de terre Orange	<b>Mardi 19 Septembre</b> Patés salés Poisson au four Dachine et légumes verts Petit filou	<b>Jeudi 21 Septembre</b> Betterave / maïs Fricassée de coq Bananes jaunes Petit pot vanille / Caramel	<b>Vendredi 22 Septembre</b> Oeuf dur et concombre Pâte à la crème / fromage Poire	
			Semaine 4	<b>Lundi 25 Septembre</b> Fromage kiri Émincé de poulet sauce basquaise Riz Pomme	<b>Mardi 26 Septembre</b> Concombre vinaigrette Pommes de terre à la crème et au fromage Palet breton	<b>Jeudi 28 Septembre</b> Pastèque Bœuf aux olives Pâtes Flan	<b>Vendredi 29 Septembre</b> Fromage samos Poisson au four Haricots blancs à la tomate Gâteau maison

## LE SAVIEZ-VOUS?



### Label RUP ?

C'est un label qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne.

Ce dispositif permet une identification auprès des consommateurs et valorise les productions locales.

**Un gage de qualité.**

## Retrouvez sur votre menu LES MACARONS



**Liste des allergènes présents :** Sirop de glucose à base de blé y compris le dextrose, Maltodextrine à base de blé, Sirop de glucose à base d'orge, Gélatine de poisson utilisée comme support pour la préparation comme agent de clarification dans la bière et le vin, Huiles et graisses de soja entièrement raffinées, Tocophérols mixtes naturels, Phytostérols dérivés d'huiles végétales de soja, Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja, Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillant ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses, et autres boissons alcooliques, Lactitol, Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillant ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuse, et d'autres boissons alcooliques.

