

## MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 SEPTEMBRE



*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

<b>LUNDI</b> 20/09	<b>MARDI</b> 21/09	<b>MERCREDI</b> 22/09	<b>JEUDI</b> 23/09	<b> VENDREDI</b> 24/09
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------------

	<b>ENTREE</b> 	<b>Menu Alternatif</b>				
		Salade de lentilles 	Salade verte 		Terrine de légumes	Salade de blé 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Boulette végétale 	Escalope de dinde aux noix 		Sauté de veau marengo 	Gratin de poisson 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Poêlée ratatouille	Petits pois aux oignons 		Purée du Chef	Chou-fleur Vapeur 
	<b>DESSERT</b>	Fromage Fruit	Fromage Crème dessert 		Fromage Fruit 	Petit suisse Fruit
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b> 	Boulette végétale	Œuf brouillé 		Falafels sauce tomate	Gratin de poisson 

**Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)**

					
Viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Œufs de France

Texte vert clair : **Crudités et fruits crus**  
 Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**  
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**  
 Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**  
 Texte bleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques