

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits BIO
- Des produits DURABLES
- Poisson MSC
- Viandes FRANÇAISES

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
<b>SALADE DE TOMATES</b>	COESLOW	FRIAND AU FROMAGE	<b>MELON</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>
*****	*****		<b>SALADE DE CONCOMBRES</b>	SALADE DE PDT
OMELETTE AUX PDT	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	MOUSSAKA	FILET DE POULET AU JUS	POISSON PANE & CITRON
<b>COURGETTES BRAISEES</b>	MELANGE DE CEREALES	<b>(BŒUF BIO)</b>	<b>PATES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>FROMAGE BIO</b>	*****	****	(DONT RAPE)	<b>PETIT SUISSE BIO</b>
*****	*****		*****	*****
<b>YAOURT AROMATISE BIO</b>	<b>DES PASTEGUE A LA MENTHE</b>	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
*****	*****		FROMAGE BLANC	COMPOTE
*****	*****		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

BRIOCHE  
FRUIT  
LAITAGE

BISCUIT  
LAITAGE  
COMPOTE

FRUIT  
PAIN  
FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
 En rouge les produits locaux



# MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**
- Viandes **FRANCAISES**

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	CAKE AUX OLIVES MAISON	SALADE DE BETTERAVES	<b>SALADE LENTILLES BIO</b>
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	POULET ROTI	<b>SALADE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SALADE DE BLE (BIO)</b>
SAUCISSE GRILLEE	TORTELLINIS RICOTTA & EPINARDS	TIAN DE LEGUMES MAISON	SAUTE DE BŒUF	DOS DE COLIN SAUCE CITRONNEE
PUREE DE PDT	A LA CREME DE BASILIC	<b>FROMAGE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>COURGETTES SAUTEES</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	(DONT RAPE)	FROMAGE BLANC & COULIS FRUITS	FROMAGE	YAOURT NATURE
*****	*****		*****	*****
<b>YAOURT AROMATISE BIO</b>	COMPOTE		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE AUX FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

PAIN & CHOCOLAT  
LAITAGE  
FRUIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux



# MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**
- Viandes **FRANCAISES**

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
CŒURS PALMIERS, MAIS & OLIVES	SALADE COMPOSEE	<b>SALADE POIS CHICHES BIO</b>	<b>MELON</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>
CELERI REMOULADE	RADIS & BEURRE	<b>LONGE DE PORC AUX HERBES</b>	<b>PASTEQUE</b>	<b>CONCOMBRES A LA MENTHE</b>
<b>BOLOGNAISE (BŒUF BIO)</b>	SAUTE DE VEAU	RATATOUILLE	<b>TARTE CHEVRE &amp; COURGETTES</b>	DOS DE LIEU  SAUCE VIERGE
<b>PATES BIO (DONT RAPE)</b>	<b>RIZ BIO &amp; CAROTTES BIO</b>	FROMAGE	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>	PUREE DE BROCOLIS & PDT
*****	<b>FROMAGE AOP</b>	FRUIT DE SAISON	*****	<b>PETIT SUISSE BIO</b>
<b>RAISIN NOIR</b>	CLAFOUTIS PRUNES		FROMAGE BLANC AROMATISE	COMPOTE
ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON		CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUIT	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

BISCUIT SEC  
FRUIT  
LAITAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux



# MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**
- Viandes **FRANCAISES**

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE VERTE, MAIS & DES FROMAGE	QUICHE LORRAINE	<b>BOULGOUR BIO</b> <b>A LA LIBANAISE</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	CHOUX-FLEURS EN VINAIGRETTE
ARTICHAUTS, CHEVRE & OLIVES	FRIAND AU FROMAGE	SAUMON A L'ANETH	<b>MELON</b>	COURGETTES RAPEES SAUCE CITRONNEE
FALAFELS	ROTI DE DINDE SAUCE MIEL & CITRON	<b>YAOURT NATURE BIO</b>	JAMBON BRAISE SAUCE BARBECUE	MACARONADE DE BŒUF
SEMOULE & POELEE ORIENTALE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	TARTE AUX FRUITS	POTATOES	<b>(PATES BIO)</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	****		<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>
*****	*****		*****	*****
<b>POMME CUITE A LA CANNELLE</b>	SALADE DE FRUITS		FLAN AU CHOCOLAT	<b>COUPE RAISINS</b>
FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE AUX FRUITS		YAOURT AROMATISE	COMPOTE
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS

GOUTERS

FRUIT  
PAIN  
FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux



# MENU PRIMAIRES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**
- Viandes **FRANCAISES**

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
TARTE AUX POIREAUX	SALADE VERTE & DES FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	<b>SALADE DE PATES BIO</b>
BETTERAVES MIMOSA	TOMATES & MOZZARELLA	POULET BASQUAISE	ŒUF DUR & MAYONNAISE	SALADE DE QUINOA
ROTI DE VEAU A LA FORESTIERE	LASAGNES AUX LEGUMES	POULET BASQUAISE	PARMENTIER DE BŒUF AU POTIRON	POISSON A LA BORDELAISE
<b>RIZ BIO</b>	(PLAT COMPLET)	<b>BLE BIO</b>	<b>(BŒUF BIO)</b>	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISE BIO</b>	FROMAGE	<b>PETIT SUISSE BIO</b>	*****
<b>FRUIT DE SAISON</b>	YAOURT NATURE	CRUMBLE POMMES	ABRICOTS AU SIROP & COULIS DE FRUITS RGES	FRUIT DE SAISON
ANANAS AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS		POIRE SAUCE CHOCOLAT	COMPOTE
CORBEILLE DE FRUITS			CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
<b>GOUTERS</b>		<b>BISCUIT FRUIT LAITAGE</b>		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux