


# Menu

## du 16 septembre au 20 septembre 2024

### LUNDI 16 SEPTEMBRE

Sauté de veau  
aux épices douces 

Carottes braisées CE2  
et pommes de terre CE2

Tomme grise

Poire

Pain

**Goûter**

Lait chocolat  
Fourré à la fraise


### MARDI 17 SEPTEMBRE

*Vive L'Italie!* 

Tomates HVE Mozzarella 

Pâtes à la carbonara  
SP : Carbonara de volaille

Carré chocolat


Pain bio 

**Goûter**

Prunes  
Pain et confiture

### MERCREDI 18 SEPTEMBRE

Pizza au fromage

Filet de poulet LR  
au thym 

Poêlée méridionale

Orange

Pain


**Goûter**


Compote de pêche  
Petit suisse et sucre  
Pompon cacao

### JEUDI 19 SEPTEMBRE

*Menu végétarien*

Melon charentais HVE 

Omelette basquaise  
et coquillettes bio 

Yaourt bio  
arôme citron fraise 


Pain bio 


**Goûter**


Pomme  
Pain complet et pâte  
à tartiner


### VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Radis beurre

Filet de Lieu noir  
à la sauce tomate 

Semoule bio  
aux petits légumes 

Crème chocolat bio 

Pain bio 

**Goûter**

Jus d'ananas  
Croissant

## Légende



Label Rouge



Pêche  
responsable



Oeufs  
Plein Air



Appellation  
d'Origine  
Protégé (AOP)



Viande Bovine  
Française (VBF)



Indication Géographique  
Protégée (IGP)



Porc Français



Agriculture  
Biologique Europe



Volaille  
Française



Plat  
végétarien



Haute Valeur  
Environnementale

CE2 Certification  
Environnementale de  
niveau 2



Région  
Ultrapériphérique  
(RUP)



Bleu Blanc Coeur

SP Sans porc