

Du 2 au 6 septembre	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (menu froid)
<b>Entrées</b>	Concombre vinaigrette	Pizza bio	Segments de pamplemousse	Salade iceberg
<b>Plat principal</b>	Lasagnes bolognaise	Poisson pané et citron	Œufs durs bio	Terrine de saumon mayonnaise
	Lasagnes de légumes	Pacifish ardéchois		Terrine de légumes mayonnaise
<b>Accompagnement</b>		Brocolis persillés	Epinards à la crème	Salade piémontaise nature
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Yaourt	Crème anglaise	Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit	Pain perdu	Fruit bio
Du 9 au 13 septembre	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (menu froid)
<b>Entrées</b>	Betteraves en salade	Salade de perles légumières	Tomates en salade	Concombres à la crème
<b>Plat principal</b>	Mijoté de lentilles vertes du Puy AOP au paprika	Pilons de poulet rôtis bio	Filet de colin sauce ciboulette	Tarte aux légumes bio
		Galettes boulgour à l'orientale	Nems aux légumes	
<b>Accompagnement</b>	Riz pilaf	Haricots verts bio persillés	Purée Crecy	Salade de pois chiches féta
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Muffin myrtille	Fruit
Du 16 au 20 septembre	LUNDI	MARDI	JEUDI - REPAS CAMARGUAIS	VENDREDI (menu froid)
<b>Entrées</b>	Gaspacho	Oeufs durs bio mayonnaise	Melon	Salade de haricots verts et maïs
<b>Plat principal</b>	Paupiette de veau aux olives	Quenelles bio sauce aurore	Gardiane de bœuf label rouge	Pizza aux légumes bio
	Steak de soja aux olives		Emincé végétal façon gardianne	
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Riz de camargue IGP	Taboulé
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Rondelé au sel de Camargue	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Mosaïque de fruits	Crème dessert chocolat	Fougasse d'Aigues Mortes	Compote du valentin bio
Du 23 au 27 septembre	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (menu froid)
<b>Entrées</b>	Macédoine mayonnaise	Salade mélangée	Salade de betteraves	Terrine de légumes
<b>Plat principal</b>	Saucisse de Strasbourg	Croq'fromage	Steak haché et ketchup	Œufs durs mayonnaise
	Roulé végétal		Plat végétarien maison (formation)	
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre boulangères	Ratatouille	Coquillettes	Salade de riz
<b>Produit laitier</b>	Cantal AOP	Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	Eclair vanille	Fruit	Fruit

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie.

Produits issus de l'agriculture biologique	Viande de porc française	Appellation d'Origine Contrôlée	Soja issu de production française
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	Viande bovine française	Viande origine UE	Soja garanti sans OGM
Menu végétarien	Viande d'origine française	Viande de porc	Appellation d'origine protégée
Produit dans l'Agglo	Label Rouge	Haute valeur environnementale	Indication géographique protégée
	IMSC Pêche raisonnée		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).