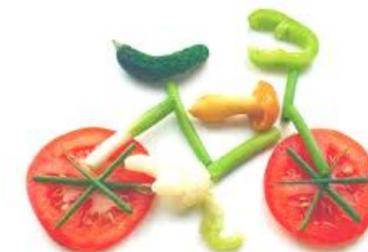




MENUS DU LUNDI 1^{er} SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE



LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
VELOUTE FROID DE COURGETTES AU KIRI* COQUILLETES AU JAMBON** MELON	CAROTTES RAPEES* FISH AND CHIPS*** RIZ PANNA COTTA FRUITS ROUGE*	RADIS COURGETTES FARCIES (RIZ+LEGUMES) YAOURT AUX FRUITS*	SALADE DE TOMATE/POIS CHICHE/FETA* SAMOUSSAS AU BŒUF CAROTTES PERSILLEES COMPOTE
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
SALADE VERTE A L'AIL* STEACK HACHE SAUCE ROQUEFORT* FRITES RAISIN	BETTERAVE/MAÏS* SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER**** FROMAGE BLANC*	BATONNETS DE CAROTTES QUENELLES A LA PROVENCALE* EBLY CREME DESSERT CHOCO*	TABOULE* BROCHETTES DE DINDE HARICOTS VERTS FROMAGE* SALADE DE FRUITS
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
SALADE PATES**** (Tomates/concombre/maïs/emmental) EMINCES DE POULET BROCOLIS PRUNE	LAITUE A L'AIL* COLIN BASQUAISE* PUREE* YAOURT BRASSE AUX FRUITS*	CONCOMBRE VINAIGRETTE* ŒUFS A LA FLORENTINE** EPINARDS TARTELETTE AUX FRUITS***	VELOUTE DE COURGETTES BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE* GRUYERE* MELON BISCUIT**
LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
SALADE DE TOMATES* WOK POULET / LEGUMES (brocolis/ebly/gingembre/sauce soja) YAOURT NATURE*	SALADE COLESLAW* ENCORNET A LA PROVENCALE* RIZ COMPLET FROMAGE* CREME DESSERT*	SALADE VERTE* PIZZA TOMATE / FORMAGES** RAISINS	BETTERAVES VINAIGRETTE* TOMATES FARCIES PdeT A L'AIL FROMAGE BLANC*
LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
CROUTON DE TAPENADE* CUISSSES DE POULET RATATOUILLE COMTE* COMPOTE A BOIRE	CAROTTE RAPEES* LASAGNES AU SAUMON**** EPINARDS CRUMBLE AUX POMMES*	TORTIS A LA GRECQUE*** (pates/olives noires/feta/des de courgettes) FRITTATA DE TOMATES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE*	SALADE ENDIVES/POMMES VERTE/COMTE** LENTILLES SAUCISSES DANETTE CHOCO*

Selon la Loi EGalim tous nos menus sont composés à 50% de produits issus de l'agriculture durable, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.
Menu susceptible d'être modifié en cours de mois, merci de vous référer au tableau d'affichage situé à l'entrée de l'école de Joucas

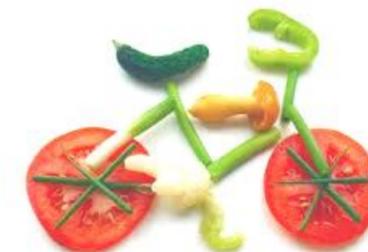


Bon Appétit et Bonne Rentrée

- Produits pouvant contenir des allergènes :**
- * Lactose
 - * Poissons/crustacés
 - * Œufs/soja
 - * Moutarde
 - * Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
- Origine viande bovine : FRANCE



MENUS DU LUNDI 1^{er} SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE



LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
VELOUTE FROID DE COURGETTES AU KIRI* COQUILLETES AU JAMBON** MELON	CAROTTES RAPEES* FISH AND CHIPS*** RIZ PANNA COTTA FRUITS ROUGE*	RADIS COURGETTES FARCIES (RIZ+LEGUMES) YAOURT AUX FRUITS*	SALADE DE TOMATE/POIS CHICHE/FETA* SAMOUSSAS AU BŒUF CAROTTES PERSILLEES COMPOTE
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
SALADE VERTE A L'AIL* STEACK HACHE SAUCE ROQUEFORT* FRITES RAISIN	BETTERAVE/MAÏS* SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER**** FROMAGE BLANC*	BATONNETS DE CAROTTES QUENELLES A LA PROVENCALE* EBLY CREME DESSERT CHOCO*	TABOULE* BROCHETTES DE DINDE HARICOTS VERTS FROMAGE* SALADE DE FRUITS
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
SALADE PATES**** (Tomates/concombre/maïs/emmental) EMINCES DE POULET BROCOLIS PRUNE	LAITUE A L'AIL* COLIN BASQUAISE* PUREE* YAOURT BRASSE AUX FRUITS*	CONCOMBRE VINAIGRETTE* ŒUFS A LA FLORENTINE** EPINARDS TARTELETTE AUX FRUITS***	VELOUTE DE COURGETTES BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE* GRUYERE* MELON BISCUIT**
LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
SALADE DE TOMATES* WOK POULET / LEGUMES (brocolis/ebly/gingembre/sauce soja) YAOURT NATURE*	SALADE COLESLAW* ENCORNET A LA PROVENCALE* RIZ COMPLET FROMAGE* CREME DESSERT*	SALADE VERTE* PIZZA TOMATE / FORMAGES** RAISINS	BETTERAVES VINAIGRETTE* TOMATES FARCIES PdeT A L'AIL FROMAGE BLANC*
LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
CROUTON DE TAPENADE* CUISSSES DE POULET RATATOUILLE COMTE* COMPOTE A BOIRE	CAROTTE RAPEES* LASAGNES AU SAUMON**** EPINARDS CRUMBLE AUX POMMES*	TORTIS A LA GRECQUE*** (pates/olives noires/feta/des de courgettes) FRITTATA DE TOMATES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE*	SALADE ENDIVES/POMMES VERTE/COMTE** LENTILLES SAUCISSES DANETTE CHOCO*

Selon la Loi EGalim tous nos menus sont composés à 50% de produits issus de l'agriculture durable, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.
Menu susceptible d'être modifié en cours de mois, merci de vous référer au tableau d'affichage situé à l'entrée de l'école de Joucas



Bon Appétit et Bonne Rentrée

- Produits pouvant contenir des allergènes :**
- * Lactose
 - * Poissons/crustacés
 - * Œufs/soja
 - * Moutarde
 - * Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
- Origine viande bovine : FRANCE