



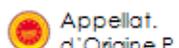
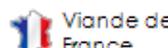
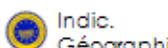
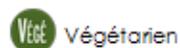
# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 04 Septembre au Vendredi 08 Septembre



Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"  
Fruits Bio Local "La Chebuette"  
Légumes Bio local "Le Potager de St Julien "Les Apprentis d'Auteuil"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betterave vinaigrette</b>  *****	Lentilles BIO vinaigrette à l'échalote *****	Salade de riz, tomate et concombre *****	Cake aux légumes *****	Melon jaune  *****
<b>Spaghetti BIO à la carbonara</b> *****	Croq blé épinard fromage  *****	<b>Tarte tomate chèvre et basilic</b>  *****	<b>Roti de porc au jus</b>  *****	<b>Filet de colin sauce au curry</b>  *****
*****	Brocolis BIO et chou romanesco *****	<b>Salade verte</b>  *****	<b>Petits pois cuisinés</b> *****	<b>Blé forestier</b> Champignons, Oignons *****
Emmental râpé	Tomme des Pyrénées 	*****	*****	<b>Cantal</b> 
Yaourt nature sucré  *****	*****	*****	*****	*****
*****	Pomme Local 	Crème à la vanille et éclats de spéculoos Lait Bio	Milk shake à la banane 	Fondant chocolat courgette MAISON



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement





# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 11 Septembre au Vendredi 15 Septembre



Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"

Fruits Bio Local "La Chebulette"

Légumes Bio local "Le Potager de St Julien "Les Apprentis d'Auteuil"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie (céleri et pomme BIO) *****	P. de terre sauce tartare *****	Toast au chèvre *****	Taboulé aux céréales Bio *****	Tomate à la féta Huile olive, Basilic *****
Lasagnes aux légumes  *****	Steak haché  *****	Marmite de poisson  à la basquaise *****	<b>Tajine de poulet aux raisins secs et miel</b>  *****	Sauté de porc au caramel  *****
Emmental râpé *****	Haricots verts Bio *****	Semoule  *****	<b>Courgettes</b> Local <b>persillées</b> *****	Riz créole  *****
Banane  *****	Yaourt nature sucré  *****	Raisin *****	Saint paulin  *****	<b>Purée de pommes</b> Local  MAISON
			<b>Moelleux à la mirabelle</b> MAISON	



# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre

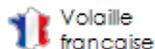
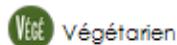
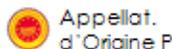


Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"

Fruits Bio Local "La Chebulette"

Légumes Bio local "Le Potager de St Julien "Les Apprentis d'Auteuil"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte râpée vinaigrette  *****	Concombre BIO ciboulette *****	Blé aux petits légumes *****	Salade verte Bio maïs et crouton *****	P. de terre Fromage Blanc Ciboulette *****
Poisson pané et citron *****	Spaghettis bolognaise de lentilles  *****	<b>Poulet rôti</b>  *****	Sauté de boeuf marengo  *****	Omelette BIO aux fines herbes *****
Purée de courgettes BIO *****	Sauce Tomate *****	<b>Poêlée de légumes</b> <i>Haricots verts, carottes, navets</i> *****	Semoule  *****	Haricots verts BIO (huile non bio) *****
Saint Nectaire  *****	Emmental râpé *****	*****	*****	<b>Cantal</b>  *****
Banane  *****	Crème au chocolat (lait BIO) *****	Pêche à la gelée de groseilles *****	<b>Quatre quarts</b> MAISON *****	Fromage blanc  GAEC de Mézérac *****



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement





# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre

Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"  
Fruits Bio Local "La Chebulette"  
Légumes Bio local "Le Potager de St Julien" "Les Apprentis d'Auteuil"



**ANIMATION**  
COUPE DU MONDE DE RUGBY / FRANCE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Pommes de terre et betteraves Bio</b> *****	Tomate et concombre <b>Bio</b> vinaigrette *****	<b>Salade antillaise (Riz BIO)</b> Ananas, Poivrons *****	<b>Cocktail du coup d'envoi</b> Orange, carotte, Mangue *****	Courgette râpée <b>Bio</b> vinaigrette citron basilic *****
<b>Beignets de poisson</b>  *****	Filet de poulet <b>BBC</b> sauce au bleu *****	<b>Bruschetta à la napolitaine</b>  *****	<b>Cassoulet du stade Ernest Wallon</b> *****	Rôti de boeuf  *****
Brocolis BIO et chou romanesco *****	Coquillettes  *****	<b>Salade verte</b>  *****	*****	Pommes rosti aux légumes *****
Gouda *****	Yaourt nature sucré  *****	*****	*****	Pont l'Evêque  *****
Abricots à la gelée de groseille		<b>Banane</b>  *****	<b>Energy bowl du XV de France</b> Fromage Blanc, Fruits Rouges, Flocons d'avoines, Coulis	Poire <b>Local /Bio</b>



# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 02 Octobre au Vendredi 06 Octobre

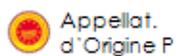
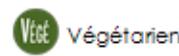
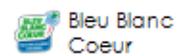
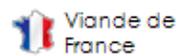
Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"

Fruits Bio Local "La Chebuette"

Légumes Bio local "Le Potager de St Julien" "Les Apprentis d'Auteuil"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade Iceberg croûtons maïs aux agrumes</b> *****	Macédoine de légumes mayonnaise *****	<b>Friand au fromage</b> *****	Endives aux pommes <b>BIO</b> *****	<b>Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)</b> *****
<b>Riz à la cantonnaise</b> *****	<b>Gratin de courgettes Bio</b>   <b>au boeuf</b> *****	<b>Sauté de poulet crème aux oignons caramélisés</b>  *****	<b>Filet de colin sauce beurre blanc</b>  *****	<b>Croq blé épinard fromage</b>  *****
*****	*****	*****	Pommes vapeur BIO (huile non bio) *****	Petits pois cuisinés  *****
Rondelé nature	Emmental râpé	*****	*****	Cantal 
*****	Yaourt nature sucré 	*****	*****	*****
Fruit de saison 		Mousse aux deux chocolats (lait BIO)	Gateau aux marrons MAISON	Pomme Local 



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement





# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 09 Octobre au Vendredi 13 Octobre

Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"

Fruits Bio Local "La Chebulette"

Légumes Bio local "Le Potager de St Julien" "Les Apprentis d'Auteuil"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Velouté de courgettes au basilic</b> <span style="color: green;">Bio</span></p> <p>*****</p> <p>Emincé de poulet coco coriandre aux Pois chiches</p> <p>*****</p> <p>Semoule <span style="color: green;">Bio</span></p> <p>*****</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>*****</p>	<p><b>Salade Mexicaine</b></p> <p>Haricots Rouges, Maïs, Tomates</p> <p>*****</p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry</p> <p>*****</p> <p>Courgettes poelées <span style="color: green;">Bio</span></p> <p>*****</p> <p>Edam</p> <p>*****</p> <p>Poire <span style="color: green;">Local/Bio</span></p>	<p>Blé BIO citron et coriandre</p> <p>*****</p> <p>Moussaka (Aubergine, Boeuf)</p> <p>*****</p> <p><b>Salade verte</b> <span style="color: green;">Bio</span></p> <p>*****</p> <p><b>Pomme</b> <span style="color: green;">Local/Bio</span></p>	<p>Salade fantaisie (céleri et pomme BIO)</p> <p>*****</p> <p><b>Filet de colin sauce sauge</b> <span style="color: blue;">Pêche</span></p> <p>*****</p> <p><b>Pommes de terre en robe des champs</b></p> <p>*****</p> <p>Panna cotta aux myrtilles</p>	<p><b>Concombre sauce fromage blanc à l'aneth</b></p> <p>*****</p> <p><b>Tortis BIO</b></p> <p><b>Crèmeux haricot blanc (potiron Local)</b> <span style="color: green;">Végé</span></p> <p>*****</p> <p><b>Cantal</b> <span style="color: red;">AOP</span></p> <p>*****</p> <p><b>Purée pomme Bio verveine</b> <span style="color: green;">Bio</span></p> <p>MAISON</p>



# Ecole Robert Doisneau

du Lundi 16 Octobre au Vendredi 20 Octobre



Pain Bio local tous les jours "Le Petit Chapelain"

Fruits Bio Local "La Chebulette"

Légumes Bio local "Le Potager de St Julien" "Les Apprentis d'Auteuil"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
P. de terre échalote *****	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) *****	<b>Toast au chèvre</b> *****	Salade antillaise (Riz BIO) *****	<b>Potage de légumes</b>  *****
Sauté de poulet à l'estragon  *****	Filet de colin sauce américaine  *****	Boulettes de boeuf à l'aigre douce  *****	Rôti de porc au jus  *****	Tajine de légumes à l'orientale  *****
Haricots verts BIO (huile non bio) *****	Riz créole  *****	<b>Petits pois cuisinés</b> *****	<b>Carottes et navets</b> BIO *****	<b>Semoule</b>  *****
<b>Brie</b> *****	*****	*****	Fraidou *****	Cantal  *****
Banane 	Fromage blanc  au coulis de prunes GAEC de Mézérac	Riz au lait BIO vanillé	Moelleux aux noix MAISON	Kiwi 