




























ANNEE SCOLAIRE 2021 - 2022	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 et 03 septembre	-	-	Melon  Pavé de Saumon MSC Courgettes  Tome blanche Glace	Asperge Mozzarella Chipolatas Limousines  Lentilles AOC Kiri Fraises 
06 au 10 septembre	Tomates  Boule bœuf  Penne Régate  Yaourt  Compote 	Fond d'artichaud Poulet  Pomme dauphine Samos Framboises	Radis Pané Fromager Haricots Verts  Reblochon IGP Yaourt nature	Jambon blanc Cabillaud MSC Brocolis  Raisins
13 au 17 septembre	Betteraves  Aiguillettes canard IGP Choux Fleurs  St Nectaire IGP Poire	Carottes râpées  Rôti de Porc  Salsifis Crème Gouda Petit Nova Madeleine 	Repas Bio et Local (Sauté de Veau)	Concombre  Hachis Parmentier  Salade  Yaourt fraise 
20 au 24 septembre	Piémontaise Sot l'y laisse Poulet Petit Pois  Cantal IGP Orange	Céleri râpé Omelette à l'espagnole  Pomme frit Comté IGP Fromage blanc	Poireaux vinaigrette Filet de Sole Carottes Vichy Six de Savoie Clémentines sirop	Taboulé Agneau Limousin  Haricots Blancs Petit Filou Pomme
27 septembre au 1 ^{er} octobre	Pomelos Escalope de dinde  Côte de Blettes Cabécou IGP Cocktail de fruit	Œuf mayonnaise Spaghetti  Salade Eclair au chocolat	Repas Bio et Local (Steak du Limousin)	Surimi Joue de Porc Confite Garnitures 4 légumes Yaourt Chocolat 



Provenance locale



Viande française et Label Rouge



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Production française

IGP : Indication géographique protégée

MSC Pêche Durable : Marine Stewardship Council