

Lundi

03

Betteraves rouges au cœur de palmier

Hachis Parmentier
Hachis veggie
Salade Iceberg

Yaourt nature Bio



Mardi

04

Salade verte au maïs et emmental

Cuisse de poulet rôti
Filet de poisson
Petits pois à la française, pommes de terre sautées

Kiwi

Mercredi

05

Repas sans viande Céleri et tomates mimosa

Tarte au fromage maison, salade composée

Banane

Jeudi

06

Carottes râpées aux segments d'orange et cumin

Blanquette de colin
Riz BIO

Éclair



Vendredi

07

Macédoine de légumes

Jambon braisé ou Quenelle
Purée
Chou rouge braisé

Petits sucrés BIO



10

Couscous (Merguez et boulettes)
Ou boulettes tomate basilic

Fromage

Glace

11

Repas sans viande Omelette au fromage
Céréales gourmandes Bio
Lentilles
tomatées

Yaourt aux fruits BIO



12

Acras de morue sauce cocktail

Endives à la bruxelloise, pommes fondantes

Prunes ou orange

13

Méli-Mélo de salade mimosa

Rôti de bœuf ou poisson froid
sauce tartare, frites et haricots verts à l'échalote

Fromage blanc aux pêches



14

Tarte aux légumes ou au poireaux

Poisson sauce aux olives
Gratin de courgettes et pommes de terre

Poire

17

Repas sans viande Boulettes végétales sauce tomate
Coquillettes au gratin

Fromage délice camembert

Kiwi

18

Repas sans viande Crêpe fromage
Filet de poisson
Sauce à l'oseille et citron
Purée de pois cassés
Julienne de légumes

Petits fuités BIO



19

Salade de blé aux légumes et fromage

Rôti de porc au jus ou Omelette
Poêlée d'autrefois
Gratin de pommes de terre

Crème dessert

20

Salade de lentilles au thon et surimi

Carbonnade flamande
Crousti au fromage
Frites et petits pois carottes

Banane

21

Haricots verts au parmesan

Émincé de volaille provençale
Œuf dur Mornay
Poêlée de ratatouille
Gnocchi

Beignet ou tarte aux pommes

24

Repas sans viande Céleri rémoulade
Pané fromage
Riz cantonnais
Épinards branche crémé

Compote et petit beurre

25

Repas sans viande Taboulé et champignons à la grecque

Fish and chips
Sauce tartare

Salade de fruits

26

Terrine de poisson

Lasagne de légumes
Jambon

Ananas

27

Sardines au beurre

Kedjenou de poulet (poulet cuit à l'étouffé avec courgettes, aubergines, tomates, gingembre et oignons)
semoule de blé

Yaourt nature BIO



28

Tagliatelle Marco Polo

Sauté de dinde marengo aux duo haricots blancs et flageolets
Pommes vapeur

Flan pâtissier

31

Œuf dur sauce aurore

Spaghettis façon carbonara à la volaille et champignons

Fruits

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfuré et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.

LÉGENDE

En rouge repas sans viande

En bleu MSC, label pêche durable

En vert produit BIO dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus