

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Repas sans viande
Salade de pois chiches au cumin, carottes au soja

Œufs brouillés, poêlée ratatouille pommes rôtis

Petit suisse BIO

02

Velouté de potiron

Rôti de boeuf **ou poisson**, sauce poivre
Purée et duo de haricots verts et beurre persillé

Flanby®

03

Coleslaw

Rougail saucisse **ou haché végétal**
Lentilles et riz

Clémentines

06

Repas sans viande
Jus de fruits

Tajine de légumes
Semoule aux raisins

Yaourt aromatisé BIO

07

Salade d'endives aux noix et croûtons

Sauté de boeuf aux pruneaux **ou galette boulgour**
Carottes persillées
Pommes sautées

Pomme

08

Repas sans viande
Potage Dubary

Filet meunière
Pomme vapeur
Épinards à la crème

Banane

09

Macédoine légumes surimi

Crêpinette de porc sauce charcutière **ou tarte au fromage**
Purée de pois cassés

Fromage blanc et spéculos

10

Carottes râpées à l'orange et germes de soja

Rôti de dinde **ou nuggets de blé**
Beignets de chou-fleur
Céréales gourmandes

Petit Nova® fruits BIO

13

Couscous
Semoule Bio et légumes
Merguez
Boulettes d'agneau ou veggie

Babybel BIO

Crème dessert

14

Betteraves rouges et concombres Vinaigrette

Rôti de boeuf BIO **ou filet meunière**
Sauce tartare
Frites et salade mélangée

Yaourt sucré BIO

15

Salade de Crozet façon Piémontaise

Poireaux à la bruxelloise
Pommes vapeur

Fromage blanc aux pêches

16

Œuf et surimi mayonnaise

Colombo de poulet **Colin sauce crevettes**
Riz aux raisins

Banane / Kiwi

17

Repas sans viande
Potage poireaux

Spaghettis au saumon
Gruyère

Orange

20

Filet de poisson sauce à l'oseille
Purée de panais et pommes de terre
Haricots beurre

Fromage BIO

Kiwi

21

Tarte endives et mimolette

Boulette de boeuf **ou boulette Veggie**
Sauce Tomate basilic
Macaronis aux gruyère

Petit suisse sucré

22

Céleri aux pommes granny

Sauté de veau marengo **ou omelette**
Tomates gratinées provençale
Pomme gaufrettes

Yaourt aux fruits BIO

23

Potage Saint-Germain aux croûtons

Rôti de porc sauce moutarde **ou Quenelle**
Gratin de chou
Pomme au bouillon

Poire

24

Repas sans viande
Lentilles au fromage

Nuggets de blé
Poêlée de courgettes
Pomme de terre
Dauphinoise

Éclair

27

Émincé de volailles à la crème et aux champignons
Petits pois et jeunes carottes

Vache qui Rit® BIO

Compote pomme gourde BIO

28

Salade lorette

Hachis parmentier de boeuf **ou veggie**

Fromage blanc aux framboises

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

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 sulfureux 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.