

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

03

Repas sans viande

Jus de fruits
Tajine de légumes
Semoule aux raisins
Vache qui Rit®
BIO
Yaourt aromatisé BIO



04

Salade d'endives aux noix et croûtons
Sauté de bœuf aux pruneaux
Ou galette végétale
Carottes persillées
Pommes sautées
Pomme

05

Repas sans viande
Potage Dubary
Colin croc aux 3 céréales
Sauce citron
Pomme vapeur
Épinards à la crème
Banane

06

Macédoine légumes et surimi
Crêpinette de porc sauce charcutière
Ou omelette
Purée de pois cassés
Fromage blanc et spéculos

07

Salade antillaise (carottes, ananas, raisins)
Rôti de dinde champignons ou poisson
Choux-fleurs façon rizotto
Céréales à l'indienne
Petit nova fruits
BIO



10

Couscous
Semoule BIO et légumes
Merguez
Boulettes d'agneau ou boulettes veggies
Babybel BIO
Crème dessert



11

Betteraves rouges et maïs vinaigrette
Rôti de bœuf BIO
Sauce tartare ou poisson façon tartare
Frites et salade mélangée
Yaourt sucré BIO
Lactel®



12

Salade de Crozet façon Piémontaise
Poireaux à la bruxelloise ou poireaux béchamel
Pommes vapeur
Fromage blanc aux pêches

13

Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf et mayonnaise)
Colombo de poulet
poisson sauce créole
Riz aux pois
Banane / kiwi



14

Repas sans viande
Potage poireaux
Tortellini sauce tomates et mozzarella
Orange

17

Cordon bleu ou cordon végé
Purée de pommes de terre
Ratatouille
Fromage crocailt BIO
Kiwi



18

Tarte endives et mimolette
Boulettes de bœuf ou boulettes végétales
Sauce tomate basilic
Macaronis au gruyère
Petit suisse sucré

19

Céleri aux pommes granny
Sauté de veau marengo ou omelette
Tomates gratinées provençale
Pommes rôtis
Yaourt aux fruits
Lactel fraises BIO



20

Potage Saint-Germain
Rôti de porc
Sauce curry ou galette végétale
Boulgour et beignet de choux-fleur
Poire

21

Repas sans viande
Lentilles au fromage
Lasagnes de Légumes
Éclairs

24

Émincé de volaille ou émincé végétal à la crème et champignons
Petits pois et jeunes carottes
Vache Qui Rit® BIO
Compote de pomme BIO



25

Salade Coleslaw
Rougail saucisse
Ou rougail saucisse végétal
Lentilles et riz
Clémentines

26

Repas sans viande
Salade de pois chiches au cumin
Carottes au soja
Omelette
Poêlée ratatouille
pommes rôtis
Petit suisse BIO



27

Céleri rémoulade
Crozziflette
Avec ou sans lardon
Yaourt nature BIO



28

Velouté de potiron
Rôti de bœuf ou poisson
Sauce poivre
Purée et duo de haricots verts et beurre persillé
Flanby®



LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrent 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.