

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02

**Pas de
Restauration**

03

Œuf dur mayonnaise

Carbonnade
ou poisson 
Frites
Carottes braisées

Galette des Rois

04

Repas sans viande

Haricots verts au
thon et mozzarella
vinaigrette

Gratin de quenelle
Champignons
Quinoa et
céréales aux
fèves 

Pomme

05

Potage Dubarry au
fromage frais

Sauté de veau aux
marrons
Ou Omelette
Lentilles et haricots
beurre 

Yaourt Bio

06



Céleri aux pommes
et maïs

Escalope de volaille
Sauce crème et
champignons
ou Nuggets de blé
Purée nature et
salade verte

Petit Suisse

09

Velouté de potiron

Blanquette de dinde
ou blanquette
de poisson 
Légumes pot
au feu 

Riz au oignons

Kiwi / clémentines

10

Repas sans viande

Concombre et tomates
au fromage blanc

Crousti fromage
emmental
Boullgour aux légumes
Sauce tomates

Flan nappé
caramel Bio 

11

Endives aux œufs et
cerneaux de noix


Escalope de veau
hachée
Galette de boullgour et
pois chiches
Brocolis et chou-fleur
béchamel

Salade de fruits frais

12

Repas sans viande

Trio de crudités

Filet de poisson à
la meunière 
Sauce citronnée
Purée de pois cassés

Beignet aux pommes



13

Pamplemousse

Saucisse chipolatas
Ou omelette
Pommes persillées
et flageolets à l'ail

Yaourt sucré Bio 

16

Rôti de bœuf Bio
ou poisson froid 
Sauce Tartare
Frites et Salade 

Saint Paulin Bio

Pomme / orange

17

Repas sans viande

Coquillettes sauce
tomate
Burger luxe veggio

Babybel Bio 

Orange /
pomme

18

Jus d'orange

Couscous semoule Bio
Poulet et merguez
Fallafels menthe

Glace Mars

19



Œuf et thon mayonnaise
et tomates vinaigrette

Rôti de veau aux
champignons
Poêlée de trio de
légumes Bio 
Pommes welges

Fromage blanc aux
spéculoos

20


Salade de cervelas en
persillade

Filet de poisson
meunière 
Sauce citron
Légumes en julienne
Céréales
gourmandes Bio 

Tarte au flan

23

Carottes râpées au
citron et amandes

Rôti de dinde
francomtois
Œuf dur sauce Mornay
Petits pois et jeunes
carottes, purée 

Petits fruités Bio

24

Croisillon au fromage

Sauté de veau sauce
moutarde
Grillardin végétal
Duo de choux au
gratin

Banane

25

Repas sans viande

Pois chiches
vinaigrette et
concombre au
yaourt

Lasagne de légumes

Petits Nova®
Bio 

26

Velouté de carottes à
la Vache Qui Rit®

Nuggets de poisson
sauce tartare
Courgette bicolore au
gratin, Gnocchi

Kiwi / orange

27

Repas sans viande

Œuf à la russe

Tarte au fromage
salade composée

Fromage Vache Qui
Rit® Bio

Gaufre de Liège

30

Repas sans viande

Betteraves rouges et
maïs

Fish and chips
Salade d'endives

Orange

31

Chou-fleur en vinaigrette

Galopin de veau sauce au
poivre
Ou omelette fromage
Carottes braisées
Pâtes au gratin

Petits fruités

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.