

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

01

Œuf dur sauce aurore

Sauté de porc dijonnaise

Brocolis à l'ail BIO  
Pommes de terre  
grenailles à l'huile  
d'olive

melon



04

Repas sans viande

Melon varié  
Lasagnes de légumes  
Salade iceberg

Yaourt nature  
sucré BIO



05

Rôti de bœuf  
Poisson hoki  
froid MSC  
Sauce tartare  
Frites et assortiment  
de crudités



Fomage Babybel®  
BIO



Barre glacée

06

Velouté de céleri à la  
Vache Qui Rit®

Cuisse de poulet  
Label



Omelette  
Basquaise  
Gnocchi nature BIO

Compote de pomme  
petit beurre

07

Thon mayonnaise et  
tomates vinaigrette

Jambon  
Penne à l'italienne  
Ou cappelletti au  
formage

Donut

08

**PAS DE  
RESTAURATION**

11

Repas sans viande

Fish and chips  
Salade

Fromage Vache  
qui Rit® BIO



Duo de melon

12

Concombre et radis à la  
crème

Hachis Parmentier  
Salade

Yaourt aux fruits BIO



13

Lentilles au surimi

Cordon bleu  
Crousti fromage  
Poêlée ratatouille  
Céréales  
méditerranéennes

Crème dessert variée

14



15

Trio de crudités

Moussaka  
Égrené végétal à la  
sauce tomate  
Riz Pilaf BIO

Nectarine /  
pêche



18

Repas sans viande

Nuggets végé  
Haricots verts  
échalotes  
Tomates provençales  
Frites

Fromage  
Chanteneige®  
BIO



Pêche / abricots

19

Salade aux croutons,  
mimolette et maïs

Filet de colin MSC  
Sauce citron  
Purée à la Vache  
Qui Rit  
Fondue de poireaux  
et d'endives



Mousse au chocolat

20

Pastèque

Spaghettis aux légumes  
Boulettes de bœuf à la  
tomate  
Boulettes végétales à la  
tomate

Salade de fruits frais

21

Rôti de dinde  
froid  
ou œuf

Sauce tartare  
Salade piémontaise  
Salade Iceberg

Fromage Edam®  
BIO



Melon varié



22

Poireau, œufs mimosa  
et sardine

Burger et Potatoes  
Nuggets colin frit  
Petits pois à la française

Fromage blanc aux  
pêches

25

Couscous  
Boulettes merguez  
Semoule BIO

Fromage Croclait  
BIO



Glace

26

Salade de riz à la  
niçoise, aux œufs et  
thon

Fromage Kiri® BIO



Fruit

27

Salade crozets et  
haricots beurre

Rougail saucisse  
Quenelle  
Frites et salade

Fromage blanc aux  
fraises

28

Tartare de colin  
Assiette de crudités  
(taboulé, haricots verts  
BIO, tomates et pommes  
de terre)

Pêche ou pastèque



29

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à  
l'orange  
Poisson sauce aurore  
Céréales BIO  
et julienne de  
légumes

Petits suisses aux fruits

