

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

03

Crème de poireaux
Sauté de porc provençal
Boulette veggie sauce tomates
Purée
Pomme ou banane

04

Chou-fleur et fond d'artichauts à la mimolette
Carbonnade à la flamande
Ou omelette
Pâtes au gruyère
Yaourt brassé aux fruits BIO

05

Velouté de céleri à la crème
Lasagnes au saumon gratinées
Epinards
Salade de fruits frais de saison
Repas sans viande

06

Betteraves rouges et cœur de palmier
Cordon bleu ou steak fromager
Carottes BIO
Blé aux oignons
Yaourt nature bio

07

Salade fraîcheur (Penne, mâche, betteraves, fêta et parmesan)
Quiche poireaux/endives et fromage
Banane ou poire
Repas sans viande

10

Couscous Merguez et boulettes agneau
Boulette veggie
Semoule
Fromage BIO
Glace mars

11

Croisillon au fromage
Filet de poisson sauce à l'oseille
Purée potiron
Haricots au beurre
Orange ou kiwi
Repas sans viande

12

Salade de lentilles au parmesan
Spaghettis à la bolognaise
Ou spaghettis à la bolognaise veggie
Ananas chantilly

13

Endives paysannes (Emmental, jambon, noix, pommes)
Cuisse poulet grand-mère
Ou œuf dur
Pommes sautées
Brocolis BIO
aux tomates
Crème renversée

14

Asperges et macédoine de légumes mayonnaise
Galopin de veau aux olives
Ou Steak soja Carottes braisées BIO Pomme vapeur
Yaourt aux fruits BIO

17

Velouté légumes Vache Qui Rit®
Sauté de veau aux champignons ou omelette
Rizotto aux légumes (Carottes en dés et sommités de chou-fleur)
Beignet aux pommes

18

Carottes râpées et céleri rémoulade
Orecchiettes aux tomates, olives, poivrons et parmesan
Petit Nova sucré BIO
Repas sans viande

19

Escalope de porc sauce maroilles
Ou omelette
Céréales gourmandes BIO
Fricassée de chou blanc
Fromage Babybel BIO
Banane au chocolat/chantilly

20

Rôti de bœuf BIO ou poisson froid sauce tartare
Frites
Haricots verts BIO
Fromage VQR BIO
Poire

21

Salade de pois chiches, fèves, olives noires et basilic
Poisson meunière
Sauce citron
Purée
Duo de salades
Compote petit beurre
Repas sans viande

24

Œuf mayonnaise sur salade
Tagliatelles à la carbonara de volaille et champignons
Ou tagliatelles champignons
Kiwi

25

Fish and chips
Sauce tartare
Salade composée
Fromage BIO
Riz au lait
Repas sans viande

26

Salade de haricots blancs et tomates
Jambon blanc
Ou omelette
Gratin de pommes de terre
Haricots verts BIO à l'échalote
Fromage blanc aux pépites de cookies

27

Trio de crudités
Nuggets de blé
Légumes ratatouille
Semoule BIO aux raisins
Pomme
Repas sans viande

28

Thon mayonnaise et haricots verts
Saucisse chipolatas ou saucisse végétale
Lentilles à la paysanne
Carottes braisées
Yaourt aux fraises BIO

31

Salade de penne à la piémontaise (penne, cornichons, tomates, œufs et emmental en dés)
Omelette
Purée et haricots verts
Fruits
Repas sans viande

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.