

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

06

Repas sans viande
 Betteraves rouges et maïs
 Fish and chips
 Salade d'endives
 Orange

07

Œuf dur mayonnaise
 Carbonnade **ou poisson**
 Purée de pommes de terre
 Carottes braisées
 Petit suisse

08

Haricots verts au thon et mozzarella vinaigrette
 Lasagnes de bœuf **ou lasagnes végétariennes maison**
 Pomme

09

Potage Dubarry au fromage frais
 Sauté de veau aux marrons **ou omelette**
 Lentilles et haricots beurre
 Galette des rois

10

Céleri aux pommes et maïs
 Escalope de volaille
 Sauce crème et champignons **ou nuggets de blé**
 Gnocchis et salade verte
 Yaourt BIO

13

Velouté de potiron
 Blanquette de dinde **ou blanquette de poisson MSC**
 Légumes pot-au-feu
 Riz BIO aux oignons
 Kiwi / clémentine

14

Repas sans viande
 Concombre et tomates au fromage blanc
 Croustis fromage emmental
 Boulgour aux légumes
 Sauce tomate
 Flan nappé caramel BIO

15

Endives aux œufs et cerneaux de noix
 Escalope de veau hachée
 Galette végétale
 Brocolis et chou-fleur béchamel
 Salade de fruits frais

16

Repas sans viande
 Trio de crudités
 Filet de poisson à la meunière MSC
 Sauce citronnée
 Purée de pois cassés
 Beignet aux pommes

17

Pamplemousse
 Saucisse chipolatas **ou omelette**
 Pommes persillées et flageolets à l'ail
 Yaourt sucré BIO

20

Rôti de bœuf BIO **ou poisson froid**
 Sauce tartare
 Frites et haricots verts
 Saint Paulin BIO
 Pomme / orange

21

Repas sans viande
 Coquillettes sauce tomate
 Burger luxe veggie
 Babybel BIO
 Orange / pomme

22

Jus d'orange
 Couscous semoule BIO
 Poulet et merguez
 Falafels menthe
 Glace Mars

23

Œuf, thon mayonnaise et tomates vinaigrette
 Rôti de veau aux champignons
 Poêlée de trio de légumes BIO
 Pommes wedges
 Fromage blanc speculoos

24

Salade de cervelas en persillade
 Filet de poisson sauce crevettes
 Légumes en julienne
 Céréales gourmandes BIO
 Tarte au flan

27

Carottes râpées au citron et amandes
 Rôti de dinde franc-comtois
 Œuf dur sauce Mornay
 Petits pois et jeunes carottes
 Purée
 Petits Fruités BIO

28

Croisillon au fromage
 Sauté de veau sauce moutarde
 Grillardin végétal
 Duo de choux au gratin
 Pommes de Terre
 Banane

29

Repas sans viande
 Pois chiches et fèves vinaigrette
 Lasagnes de légumes
 Petits Nova BIO

30

Repas sans viande
 Velouté de carottes à la Vache Qui Rit®
 Nuggets de poisson sauce tartare
 Courgettes bicolores au gratin
 Gnocchis
 Kiwi / orange

31

Chou-fleur en vinaigrette
 Galopin de veau sauce poivre
 Ou omelette au fromage
 Carottes braisées
 Pâtes au gratin
 Yaourt

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.