

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Melon varié
Hachis BIO parmentier ou hachis VG
Salade iceberg
Yaourt nature sucré BIO



02

Comme ach'baraque
Fricandelle ou aiguillettes de poisson MSC
Frites
Stick mimolette
Glace



03

Repas sans viande
Betteraves aux pommes et vinaigrette
Pennes à l'italienne
Emmental râpé
Pâtisserie donut

04

Œuf dur sauce aurore
Rôti de veau dijonnaise
Ou Hoki à la moutarde
Carottes BIO aux oignons
Pommes grenaille à l'huile d'olive
Fruit de saison



07

Salade d'endives au fond d'artichaut
Spaghettis BIO carbonara
Spaghettis BIO au saumon
Fruit de saison



08

Feuilleté au fromage
Salade Piémontaise
Haricots verts BIO vinaigrette
Yaourt aux fruits BIO



09

Repas sans viande
Lentilles à la fête
Boulettes végétales aux légumes
Poêlée ratatouille
Céréales Gourmandes BIO
Crème dessert variée



10

Repas sans viande
Fish and chips MSC
Salade
Fromage Vache qui rit BIO®
Fruit de saison



11

Salade de haricots blancs et courgettes
Sauté de veau marenge
Ou omelette
Macaronis au gruyère
Salade de fruits frais

14

FÊTE NATIONALE

15

Repas sans viande
Pizza à la tomate
Tajine de légumes
Semoule
Mousse chocolat

16

PAS DE RESTAURATION

17

Repas sans viande
Poireaux mimosa
Tender de poisson
Poêlée ratatouille
Céréales gourmandes BIO
Fromage blanc aux pêches



18

Rôti froid de dinde label ou œuf
Sauce aurore
Salade piémontaise
Fromage Edam BIO
Fruit de saison



21

Couscous aux légumes
Boulettes agneau merguez
Ou boulettes légumes
Semoule BIO
Fromage Croclait BIO
Glace bâton



22

Pasta box aux légumes de saison et poulet
Stick emmental
Glace

23

PAS DE RESTAURATION

24

Repas sans viande
Tartare de colin
Assiette de crudités (taboulé, haricots verts BIO, tomates et pomme de terre)
Fruit de saison



25

Crêpe au fromage
Sauté de dinde à l'orange
Poisson sauce aurore
Céréales BIO et julienne de légumes
Petits suisses aux fruits



28

Chou-fleur mimosa
Poulet label aux endives et au curry
Ou Omelette
Gnocchi
Fruit de saison



29

Chili con carne bœuf BIO ou végétal
Riz créole
Fromage Chanteneige BIO
Fruit de saison



30

Comme ach'baraque
Fricandelle ou aiguillettes de poisson MSC
Frites
Stick mimolette
Glace



31

Salade de crozets au surimi
Crudités
Babybel BIO
Salade de fruits



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.

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