

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 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

05

Crème de witloof

Hachis
Parmentier Bio
ou hachis
parmentier végétal
Salade Iceberg

Yaourt nature Bio



06

Concombre et radis
sauce au Boursin®

Rôti de veau ou
poisson
sauce curry
Jardinière de légumes

Banane



07

Œuf et macédoine

Cervelas Obernois
ou œuf Mornay
Chou-fleur et brocolis
béchamel et pommes
de terre

Compote de pommes
et Petit Beurre

08

Concombres au maïs
Fillet de colin d'Alaska
Corn flakes
Poêlée tex mex
Risotto au parmesan
Crème renversée
caramel



09

Salade tomates
mozzarella

Cuisse de poulet
ou quenelle
Sauce grand-mère
Gnocchi et poêlée
haricots beurre

fruits

12

Potage carottes
Tarte au fromage
maison
Poêlée ratatouille
Yaourt aux fruits

13

Lentilles vinaigrette
Sauté de dinde provençale
ou tarte aux légumes
Spaghettis au gruyère
Raisin

14

Taboulé aux crevettes
Endives à la bruxelloise
ou omelette
Pommes fondantes
cuites au bouillon de
légumes
Donut

15

Salade iceberg à la
vinaigrette au miel
Blanquette de veau
ou blanquette de
colin
et ses légumes,
riz bio pilaf
Fromage blanc /
petit beurre



16

Trio de crudités râpées
Fish and chips
Salade composée
Orange

19

Rôti de dinde
ou œuf
sauce tartare
haricots verts Bio
et pommes
campagnardes

Rondelé® Bio

Kiwi / pomme



20

Salade d'Endives
(cosette, leerdeamer, maïs
et pomme)
Filet de poisson
bordelaise, épinards
au cantadou, blé
Ébly à la tomate
Petit fruités bio



21

Œuf à la russe
Tortellini 3 couleurs
ricotta,
sauce napolitaine,
fromage râpé
Salade de fruits frais

22

Couscous
boulettes d'agneau et
merguez
ou boulettes veggie
Semoule Bio
Fromage
«Babybel»® Bio
Glace



23

Betteraves rouges et
perles marines
Saucisse chipolatas
sauce moutarde
ou quenelle
Purée de pommes de
terre et flageolets
Yaourt nature Bio



26

Potage potiron
Pâtes à la carbonara
de volaille et
champignons

Fromage Bio

Raisin



27

Salade de pois
chiches et surimi
Nuggets de blé
Gratin de pommes de
terre et
courgettes bicolore
Bio
Yaourt aux fruits
Bio



28

Macédoine de
légumes
Rôti de bœuf Bio
ou omelette
Sauce poivre
Purée au fromage
Salade composée
Yaourt perle de lait



29

Œuf sur laitue et
surimi
Chili végétarien
Riz Bio
Raisin



30

Concombre et chou-
fleur vinaigrette
Tartare de colin
Frites Salade
Pomme

