

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

04

Salade de lentilles paysanne

Sauté de dinde au curry
Sauté colin
Riz et haricots verts BIO



Banane

05

Couscous
Boulettes agneau ou boulettes (VG) et merguez
Semoule et légumes

Petit NOVA nature BIO



06

Repas sans viande
Œuf BIO sur salade
Tortellini au fromage sauce tomates
Fromage blanc au spéculos

07

Nen aux légumes sauce aigre douce

Filet de poisson MSC
Sauce aurore
Poêlée de légumes wok siam



Raisins

08

Hamburger
Fish burger
Frites salade

Kiri nature BIO

Yaourt aux fruits



11

Férialé

12

Endives à la paysanne (emmental, jambon, noix, pommes)

Aiguillettes poulet crousty ou aiguillettes crousty végétal
Duo de courgettes
Gratin Dauphinois

Pomme

13

Tzatziki de concombre à la menthe

Moussaka
Riz

Ou Lasagnes légumes

Chausson aux pommes



14

Céleri rémoulade

Donuts au poulet et fromage

Ou croc fromage
Poêlée Ratatouille
Blé d'Ebly

Lait gélifié vanille ou chocolat BIO



15

Salade aux fèves, tomates et poivron

Pâtes bolognaise ou pâtes au saumon

Clémentines ou kiwi

18

Rôti de bœuf BIO sauce tartare ou tartare de colin
Frites
Salade d'endives et iceberg

Fromage VQR bio

Kiwi



19

Repas sans viande
Trio de crudités
Omelette au fromage
Pâtes à la sicilienne

Yaourt aux fruits bio



20

Repas sans viande
Tarte aux légumes
Filet à la meunière MSC
Gratin carotte et potiron au fromage

Pomme

21

Sardine/beurre

Cassoulet ou galette soja aux haricots

Riz au lait

22

Potage Dubary

Rôti de dinde aux champignons
Œuf mornay
Gratin de courgettes et Gnocchi

Fromage blanc / petit beurre BIO



25

Avocat mayonnaise

Blanquette de veau ou colin aux champignons
Riz BIO
Légumes pot au feu

Yaourt nature BIO

26

Repas sans viande
Potage potiron au fromage
Brandade de poisson
Julienne de légumes crémée
Chausson aux pommes

27

Cuisses de poulet grand-mère
Ou omelette
Choux brocolis à l'ail
Pâtes au gruyère

Fromage croclait BIO

Kiwi jaune/vert

28

Carbonnade à la flamande
Ou poisson
Frites
Haricots verts à l'ail
Fromage Rondelé BIO
Orange ou pomme



29

Accras sauce cocktail

Rougail saucisse ou de saucisse végétal
Riz créole à l'ananas

Tarte noix de coco chantilly



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.