

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

29

30

31

01

02

Repas sans viande

Melons variés

Lasagne de légumes
Salade iceberg

Yaourt nature
sucré BIO



Rôti de bœuf
Sauce tartare
ou tartare de colin
Frites et assortiment
crudités

Fromage Babybel BIO

Barre glacée



Chou-fleur mimosa

Poulet Label aux
endives et au curry

Ou omelette
Gnocchi

Melon ou pastèque



Repas sans viande

Betteraves aux
pommes et vinaigrette

Penne à l'italienne
Emmental râpé

Pâtisserie Donut

Œuf dur sauce aurore

Rôti de porc dijonnaise
Ou Hoki à la moutarde

Carottes BIO aux
oignons

Pomme de terre
grenailles à l'huile
d'olive

Cerises



05

06

07

08

09

Salade d'endives au
fond d'artichaut

Spaghettis carbonara
Spaghettis au saumon

Pastèque

Concombre et radis à la
crème

Hachis Parmentier
Ou hachis veggie
Salade

Yaourt aux fruits
BIO



PAS DE
RESTAURATION

Repas sans viande

Fish ans chips
Salade

Fromage Vache
Qui Rit® BIO

Duo de melon



Salade de haricots
blancs et courgettes

Sauté de veau marengo
Ou omelette
Macaronis au gruyère

Salade de fruits frais

12

13

14

15

16

Repas sans viande

Chili Con carne végétale
Riz créole

Fromage
Chanteneige
BIO

Pêche/Abricots



Pizza à la tomate

Tajine de volaille aux
légumes
Semoule

Mousse chocolat



Poireaux mimosa

Tender de poisson
Poêlée ratatouille
Céréales gourmandes

Fromage blanc aux pêches

PAS DE
RESTAURATION

PAS DE
RESTAURATION

19

20

21

22

23

Couscous aux légumes
Boulettes agneau
merguez

Ou boulettes légumes
Semoule BIO

Fromage Croclait
BIO

Glace bâton



Cheeseburger
ou Fishburger
Frites et salade

Fromage kiri BIO

Nectarine



PAS DE
RESTAURATION

Repas sans viande

Tartare de colin
Assiette crudités
(Taboulé, haricots verts
BIO, tomates, et pommes
de terre)

Pêche ou pastèque

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à l'orange
Poisson sauce aurore
Céréales BIO
et julienne de
légumes

Petits suisse aux
fruits



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.