

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 entrent dans la composition des menus



Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.

01

Carottes râpées aux segments d'orange et cumin

Blanquette de dinde
Ou Blanquette de colin

Riz BIO

Éclair



02

Macédoine de légumes

Saucisse

Ou VG

Purée Potiron

Choux rouge braisé

Petits nova BIO



05

Tajine de boulette agneau et légumes aux abricots et pruneaux

Ou boulettes tomates basilic

Semoule BIO

Yaourt BIO



06

Crêpe fromage ou pizza

Filet de poisson
MSC

A la bahianaise
(poivrons jaunes et rouges et coco)

Purée
Chou-fleur et épinards

Petits fruités BIO



07

Salade de blé BIO aux légumes et fromage

Sauté de porc ou colin aux olives
Poêlée d'autrefois
Pommes de terre

Crème dessert

08

Concombre au maïs et fêta

Rôti de bœuf sauce tartare

Omelette

Frites et petits pois carottes

Banane

09

Sauté de veau marengo

Colin aux tomates

Poêlée de courgettes et riz

Fromage BIO

Poire

Semaine du Goût

12

Waterzoi de volaille
Pomme vapeur

Gaufre

13

Soupe à l'oignon

Bœuf bourguignon
Carottes et PDT

Raisin

14

Potage Dubarry

Croque-monsieur
Salade Parisienne

Pomme au four

15

Rougail de poisson
Haricots rouges et riz

Ananas

16

Galette complète
Salade composée

Far Breton

21

Céleri rémoulade

Pané fromage
Riz aux tomates
Épinard branche à la crème

Compote et petit beurre BIO

22

Taboulé et champignons à la grecque

Fish and chips
MSC

Sauce tartare

Salade de Fruits



23

Terrine de poisson

Lasagnes Maison

Ananas

24

Cuisses de poulet
Basquaise

Semoule de blé BIO

Yaourt nature BIO



25

Carottes vinaigrette

Sauté de dinde marengo
Purée Saint germain

Yaourt aux fruits BIO



26

Œuf dur sauce aurore

Spaghettis BIO carbonara et champignons
Ou au saumon

Fruits de saison



27

Cheeseburger
Ou Fish burger
Frites et Crudités

Kiri nature BIO
Fromage blanc au pain d'épice



28

Couscous boulettes VG
Semoule BIO

Fromage
Babybel BIO

Glace



29

Accras sauce cocktail

Saucisse aux lentilles
Ou colin

Eclair

30

Betteraves rouges au cœur de palmier

Hachis Parmentier
Hachis VG
Salade iceberg

Yaourt nature BIO