

Lundi

02

Repas sans viande

Jus de fruits
Tajine de légumes
Semoule aux raisins
Vache qui rit BIO
Yaourt aromatisé BIO



Mardi

03

Salade d'endives aux noix et croûtons
Sauté de bœuf aux pruneaux
Ou omelette
Carottes persillées
Pommes sautées
Pomme

Mercredi

04

Repas sans viande

Potage Dubary
Pesca croc aux 3 céréales
Sauce citron
Pomme vapeur
Épinards à la crème
Banane

Jeudi

05

Repas sans viande

Macédoine légumes et surimi
Tempeh façon colombo au curry
Riz
Fromage blanc et spéculoos

Vendredi

06

Salade antillaise (carottes, ananas, raisins)
Rôti de dinde champignons
Ou poisson
Choux fleurs façon rizotto
Céréales à l'indienne
Petit suisse BIO



09

Couscous
Semoule BIO et légumes
Merguez
Boulettes d'agneau ou veggie
Babybel BIO
Crème dessert



10

Betteraves rouges et maïs Vinaigrette
Rôti de bœuf BIO
Sauce tartare
Ou poisson MSC façon tartare
Frites et salade mélangée
Yaourt nature bio



11

Salade de Crozet façon Piémontaise
Poireaux à la bruxelloise
Ou poireaux béchamel
Pomme vapeur
Fromage blanc nature

12

Salade écolière (Pdt, carottes, œuf et mayonnaise)
Colombo de poulet
poisson sauce créole
Riz aux pois
Banane//kiwi

13

Repas sans viande

Potage poireaux
Tortellini sauce tomates et mozzarella
Orange

16

Cordon bleu ou cordon VG
Purée de PDT
Ratatouille
Fromage croclait BIO
Kiwi



17

Tarte endives et mimolette
Boulettes de bœuf ou boulette VG
Sauce tomates basilic
Macaronis au gruyère
Petit suisse nature

18

Céleri aux pommes granny
Sauté de veau marengo
Ou omelette
Salsifis à la provençale
Pommes gaufrettes
Yaourt aux fruits BIO



19

Potage Saint-Germain
Rôti de porc
Sauce curry
Ou boulette de lentilles
Boulgour et beignets de chou-fleur
Poire

20

Repas sans viande

Lentilles au fromage
Lasagnes de légumes
Éclairs

23

Émincé de volailles ou émincé végétal à la crème et poivre
Petits pois et jeunes carottes
Vache qui rit BIO
Compote pomme gourde BIO



24

Repas sans viande

Salade Coleslaw
Bolognaise végétale
Spaghettis emmental
Clémentines

25

Repas sans viande

Salade de pois chiches au cumin
Carottes au soja
Omelette
Poêlée ratatouille
Pommes röstis
Petit suisse BIO



26

Céleri rémoulade
Croziflette
Avec ou sans lardons
Yaourt nature BIO



27

Velouté de potiron
Rôti de bœuf ou poisson MSC
Sauce poivre
Purée et duo de haricots verts et beurre persillés
Flanby



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 ne consommant pas de viande



produits BIO en vert dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus



en rouge menus sans viande



MSC issu pêche durable