

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

05

Repas sans viande

Fish and chips MSC
Salade d'endives

Fromage BIO
«Vache Qui Rit»®

Orange



06

Œuf dur mayonnaise

Carbonnade ou poisson
Purée
Carottes rondelles
BIO braisées

Petits suisse
nature BIO



07

Haricots verts BIO et
mozzarella vinaigrette

Lasagnes de bœuf
BIO maison
Lasagnes VG
maison

Pomme



08

Potage Dubarry au
fromage frais

Sauté de veau aux
marrons
ou omelette
Lentilles et haricots beurre

Galette des rois

09

Repas sans viande

Nuggets de blé
Ratatouille
Semoule BIO

Fromage BIO
Babybel®

Yaourt BIO



12

Velouté de potiron

Blanquette de dinde
ou blanquette de
poisson MSC
Légumes pot-au-
feu

Riz BIO aux
oignons

Kiwi / clémentine



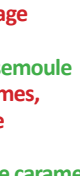
13

Betteraves rouges au
maïs

Crousti fromage
emmental
Boulgour et semoule
BIO aux légumes,
sauce tomate

Flan nappé de caramel
BIO

Repas sans viande



14

Endives aux œufs et noix

Galopin de veau sauce
poivre
Galette Végétale
Brocolis et chou-fleur
béchamel

Salade de fruits frais

15

Trio de crudités
BIO

Filet de poisson
à la meunière
MSC

Sauce citronnée
Purée de pois cassés

Beignet aux pommes



16

Pamplemousse ou jus

Saucisses chipolatas
Ou omelette
Pommes persillées
Et chou vert braisé

Yaourt nature BIO



19

Rôti de bœuf BIO

Ou poisson froid

Sauce tartare

Frites et Haricots verts BIO

Saint Paulin BIO

Pomme/orange



20

Coquillettes BIO
sauce tomate
aux légumes
Omelette

Babybel BIO

Orange/pomme

Repas sans viande



21

Jus d'orange

Couscous semoule
BIO

Boulettes agneau et
merguez

Boulettes VG

Glace Mars



22

Œuf et thon mayonnaise

Sauté veau aux
champignons

Poêlée de trio de
légumes BIO

Pommes wedges

Fromage blanc
nature aux spéculos



23

Salade de cervelas en
persillade

Filet de poisson

Sauce crevettes

Légumes en julienne

Céréales gourmandes
BIO

Tarte flan



26

Carottes râpées au citron
et amandes

Rôti de dinde Label

Œuf dur sauce Mornay

Petits pois et jeunes
carottes

Purée

Petits fruités BIO



27

Croisillon au fromage

Sauté de porc sauce
moutarde

Sauté de Poisson

moutarde

Duo de choux au gratin

PDT Lamelles

Banane

28

Pois chiches et fèves
vinaigrette

Lasagnes de
légumes

Petits nova
nature Bio

Repas sans viande



29

Velouté de carottes à la
«Vache Qui Rit»®

Nuggets de poisson
sauce tartare courgettes
bicolores au gratin
Gnocchi

kiwi/ orange



30

Chou-fleur en vinaigrette

Haut de cuisse LABEL

rôtie aux herbes

Ou omelette fromage

Carottes braisées

Blézotto

Yaourt nature BIO



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.

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.