

Lundi

02

Crème de poireaux

Sauté de porc provençal
Boulette VG sauce tomates
Lentilles et PDT

Pomme ou banane

Mardi

03

Choux fleur et fond
d'artichauts à la mimolette

Carbonnade à la flamande
Ou omelette
Purée

Yaourt brassé aux
fruits BIO



Mercredi

04

Velouté de céleri à la
crème

Lasagnes saumon
gratinées
Epinards

Compote fruits

Repas sans viande

Jeudi

05

Betteraves rouges

Cordon bleu
ou steak fromager
Carottes BIO
Blé aux oignons

Yaourt nature BIO



Vendredi

06

Salade fraîcheur
(Penne, mâche,
betteraves, féta et
parmesan)

Quiche au fromage

Banane ou poire

Repas sans viande

09

Couscous
Merguez et boulettes
agneau
Boulette veggie
Semoule BIO

Fromage Babybel
BIO

Glace bâton



10

Croisillon au fromage

Filet de poisson
MSC sauce à
l'oseille
Purée potiron
Haricots au beurre

Orange ou kiwi

Repas sans viande



11

Poireaux vinaigrette

Spaghettis à la bolognaise
Ou spaghetti bolognaise
veggie

Ananas chantilly

18

Escalope de porc sauce
maroilles
Ou omelette
Céréales
gourmandes bio
Petits pois carottes

Fromage
Saint-Paulin BIO

Banane au chocolat

Repas sans viande



12

Endives paysannes
(Emmental, jambon, noix
pommes)

Cuisse poulet grand-mère
Ou œuf dur
Pommes sautées
Brocolis BIO
aux tomates

Crème renversée



13

Galopin de veau aux
olives

Omelette
Carottes braisées
BIO
Pomme vapeur

«Vache Qui Rit»
BIO

Yaourt aux fruits BIO



16

Velouté légumes «Vache
Qui Rit»®

Sauté de veau aux
champignons
ou omelette
Rizotto de légumes
(Carottes en dés et
sommités chou-fleur)

Beignet aux pommes

Repas sans viande

17

Carottes râpées et
céleri rémoulade

Orecchiette aux
tomates, olives,
poivrons et emmental

Petit Nova
sucré BIO

Repas sans viande



25

Salade de haricots blancs

Jambon blanc
Ou omelette
Gratin de pommes
de terre
Haricots verts BIO
à l'échalotes

Fromage blanc aux pépites
de galette bretonne

Repas sans viande



26

Trio de crudités

Nuggets de blé
Légumes ratatouille
Semoule BIO aux raisins

Pomme



27

Thon mayonnaise

Saucisse chipolatas
ou omelette
Lentilles à la paysanne
Carottes braisées

Yaourt aux fruits
BIO



30

Salade crozets à la
piémontaise
(cornichons, tomates,
œufs et emmental dès)

Omelette
Purée et fondue
de poireaux

Fruits

Repas sans viande



31

Salade de pois chiches et
maïs

Lasagnes bœuf Maison
ou lasagne VG

Yaourt nature



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.