

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

02

03

04

05

Repas sans viande
Salade de tomates
Pépites de poisson
Purée au fromage
Haricots verts BIO
Fruit

Carbonnade Flamande ou omelette
Frites et salade d'endives
Fromage KIRI® BIO
Fomage blanc pêches

Concombre et carottes vinaigrette
Escalope de volailles ou VG
sauce maroilles AOP
Printanière de légumes
Fraises ou cerises

Repas sans viande
Tartare de colin MSC
Salade de pâtes BIO à la niçoise
Fromage Babybel BIO
Pastèque

Jus d'orange
Couscous
Semoule BIO et légumes
Boulettes agneau et merguez
Fallafel
Glace mars

08

09

10

11

12

Repas sans viande
Pavé au fromage
Poêlée de carottes, tomates cerises et épinards branches
Potatoes
Pastèque

Melon
Sauté de veau marengo
Saucisse végétale
Gnocchi et poêlée de courgettes, aubergines et poivron au citron
Donuts

Terrine de légumes
Repas sans viande
Portion de hoki
Sauce à la graine de moutarde
Haricots verts BIO
Pomme grenailles à l'huile d'olives
Fromage blanc

Trio de crudités râpées
Lasagne de au bœuf BIO MAISON
Lasagnes de légumes
Petit nova aux fruits BIO

Tomates farcies ou tomates végétariennes
Sauce tomates
Tagliatelles
Fromage «Vache qui Rit»® BIO
Fruits de saison

15

16

17

18

19

Repas sans viande
Fish and chips
Sauce tartare
Frites et salade mêlée
Croclait BIO
Cerises

Céleri rémoulade
Sauté de porc au pesto
Ou omelette
Brocolis et carottes BIO
Purée
Yaourt nature BIO

Repas sans viande
Œuf à la mayonnaise
Tajine de légumes frais au miel et abricots
Semoule BIO
Salade de fruits FRAIS

Champignons en salade et radis
Penne
Sauce napolitaine
Boulettes de bœuf
Boulettes de légumes
Abricot

Escalope de dinde label ou omelette
Riz BIO
Poêlée de courgettes BIO
Fromage Chanteneige BIO
Muffin nature aux pépites choco

22

23

24

25

26

Steak haché ou poisson froid MSC
Sauce tartare
Frites et salade
Chanteneige BIO
Fruits de saison

Tzatziki de concombre
Olives et tomates au basilic
Rougail saucisse ou rougail saucisse végétale
Purée
Île flottante

Salade de crozets au poulet rôti
Salade au surimi
Crudités
Fromage emmental BIO
Ananas chantilly

Repas sans viande
Melon
Blanquette de veau ou de colin
A l'ancienne
Riz BIO
Fruit

Rôti de porc sauce moutarde ou pavé pois chiches
Flageolet et carottes BIO
Camembert
Petits suisse BIO

29

30

LÉGENDE

Repas sans viande
Melon varié
Tarte thon tomate à la Vache qui Rit® maison
Salade composée (laitue, carottes, emmental, betteraves, lanières)
Yaourt nature BIO

Salade verte vinaigrette
Aiguillette de poulet
Sauce fromagère ou aiguillette de poisson
Poêlée espagnole
Pomme noisette
Fromage blanc et fraises

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.