

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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.

01

FÊTE DU
TRAVAIL

PAS DE
RESTAURATION

04

Repas sans viande Céleri et tomates

Omelette au fromage
Purée
Carottes
braisées BIO
Yaourt Nature
BIO



05

Steak haché sauce tartare
Ou tartare de colin
Frites
Salade composée

«Vache Qui Rit»
BIO

Compote de pomme
BIO
et petit beurres



06

Escalope de dinde
viennoise
ou steak pané emmental
Lentilles cuisinées
Pommes vapeur

Fromage Croc Lait
BIO

Glace



07

Spaghettis BIO à la
bolognaise BIO
ou veggie

Fromage
«Babybel»[®] CE2

Yaourt aux fruits
BIO



08

VICTOIRE DU 8
MAI 1945

PAS DE
RESTAURATION

11

Couscous légumes
Boulettes d'agneau et
merguez
Ou boulette végétale
Semoule BIO aux
raisins

Fromage
«Rondelé»[®] BIO

Glace



12

Repas sans viande Macédoine de légumes
et œuf

Nuggets de blé
Haricots verts
BIO
échalotes
Purée

Fruit



13

Pastèque
Hachis Parmentier
Ou Parmentier veggie
Mix de salade
Vinaigrette

Fromage blanc aux
fruits



14

JEUDI DE
L'ASCENSION

PAS DE
RESTAURATION

15

PONT DE
L'ASCENSION

PAS DE
RESTAURATION

18

Escalope de poulet
Sauce fromagère
ou poisson MSC
Purée
Petits pois/jeunes
carottes BIO

«Chanteneige»[®]
BIO

Petits nova nature



19

Repas sans viande Trio de crudités

Omelette
Poêlée
ratatouille BIO
Gnocchis poêlés
BIO

Fruit



20

Potage d'asperge
Spaghettis carbonara et
champignons
Ou spaghettis à la crème
et champignons

Fromage blanc aux
spéculos



21

Tartare de colin
MSC
Assiette de
crudités
(Tomates, carottes, céleri et
pommes de terre)

Fromage
«Chanteneige»[®] BIO

Gaufre



22

Sauté de veau
ou sauté de colin
MSC
A la napolitaine
Céréales
gourmandes BIO
Poêlée cordiale

Brie

Fruit



25

LUNDI DE
PENTECÔTE

PAS DE
RESTAURATION

26

Repas sans viande Blanc de poireaux
et fond d'artichaud
mimosa

Pâtes Orecchiette aux
poivrons, tomates,
olives, poivron, basilic,
lentilles corail et
parmesan

Fromage blanc aux
fraises

27

Œuf dur Mimosa
Sauté de porc façon
colombo
ou colin
Blé d'Ebly[®] BIO et
flageolets verts

Crème renversé

28

Céleri et carottes râpées

Hachis Parmentier
ou VG
Salade iceberg

Yaourt aux fruits BIO



29

Repas sans viande Fish and chips MSC
Sauce Tartare
Salade composée
(endives, betteraves lanières
et mâche)

Mimolette

Salade de fruits

