






LUNDI

02 Melon
Cordon bleu
Coquillettes
Emmental 
Yaourt coco


09 Carottes râpées
à l'orange 
Normandin de veau
Gratin de courgettes
Boursin
Compote


16 Pamplemousse
Bœuf bourguignon
Purée de pomme de terre
Yaourt nature
Compote 

23 Salade verte
Linguine à la tomate
et aux câpres
Edam 
Salade de fruits


30 Concombre à la crème
Bœuf à la provençale
Pommes vapeur
Cantal 
Fruits au sirop

MARDI

03 Coleslaw
Boulettes végétales
à l'orientale
Carottes à l'ail
Gouda 
Compote

10 Taboulé
Brochette de volaille
Haricots verts
Mimolette 
Tarte aux pommes

17 Artichaut vinaigrette
Croustillant au fromage
Ratatouille
Tomme blanche
Fruit 

24 Melon
Veau marengo
Printanière de légumes
Saint nectaire 
Paris Brest

MERCREDI

04 Haricots verts à l'échalote
Poulet sauce barbecue
Potatoes
Rondelé
Fruit


11 Pastèque
Chili végétarien
(riz, haricots rouges et maïs)
Saint Paulin
Crème dessert caramel


18 Riz niçois
Pilon de poulet 5 parfums
Petits pois / Carottes
Brie
Liégeois chocolat


25 Piémontaise
Poulet rôti
Haricots beurre
Mini Roitelet
Danette vanille

JEUDI


05 Concombre vinaigrette
Emincé de bœuf
aux champignons
Poêlée de légumes
Camembert
Muffin aux fruits


12 Poireaux vinaigrette
Sauté de dinde à la sauge
Pommes noisettes
Yaourt aux fruits 
Fruit



19 Céleri rémoulade
Saucisse de porc
SP : Saucisse de volaille
Haricots blancs
Petit suisse aux fruits 
Fruit

26 Salade de pâtes
et surimi vinaigrette
Nugget's de poisson
Brocolis 
Fromage blanc aux fruits
Fruit



VENDREDI

06 Tomates à la mozzarella
Darne de saumon
Epinards
Fromage blanc 
Fruit

13 Betterave vinaigrette
Filet de lieu à la diéppoise
Choux-fleurs
Babybel 
Fruit

20 Salade orientale (tomate,
concombre, coriandre)
Tagine de poisson
Semoule 
Comté 
Fruits au sirop

27 **Menu à thème
«Portugal»**
Salade de tomates
Arroz de marisco
(Riz aux fruits de mer)
Chèvre 
Fruit

 Repas végétarien  Produit issu de l'agriculture biologique

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires.
Conformément au décret 2002-1465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (J.O. du 19 décembre 2002), nous vous informons de l'origine (c'est-à-dire, né, élevé, abattu dans le même pays) du bœuf et du veau.

Origine bœuf : France
Origine veau : France/ Allemagne/ Pays-Bas
SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE