



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI



Duo de haricots vinaigrette  
Spaghetti bolognaise   
et gruyère râpé  
Fruit de saison

01

Céleri rémoulade  
Navarin de veau printanier  
Jardinière de légumes  
Petit suisse   
Tarte normande

02

Taboulé   
Omelette nature  
Epinards à la béchamel   
Chèvre  
Fruit de saison

03

Chou blanc et raisin vinaigrette   
Saumon teriyaki  
Riz   
Coulommiers  
Litchis

04

Potage Crécy  
Boulettes de bœuf à la tomate   
Poêlée de légumes  
Saint Paulin   
Fruit de saison

07

Salade verte vinaigrette  
Saucisse de Toulouse   
Sp : Saucisse de volaille   
Purée de pomme de terre   
Camembert   
Pêche au naturel

08

Riz niçois  
Brochettes de dinde   
Petits pois   
Comté   
Fromage blanc

09

Salade de lentilles   
Penne aux brocolis   
sauce crème parmesan  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison

10

Concombre et maïs vinaigrette  
Cabillaud à l'huile d'olive   
et au citron  
Ratatouille   
Cantal   
Mousse au chocolat

11

Betterave vinaigrette   
Couscous merguez  
Rondelé ail et fines herbes  
Fruit de saison

14

Salade de fusilli et basilic   
Filet de poisson meunière  
Poêlée carottes, tomates  
et épinards  
Brie  
Danette au caramel

15

Œuf dur mayonnaise  
Lasagnes aubergines  
et courgettes  
Edam   
Fruit de saison

16

Pommes de terre échalotes   
Sauté de veau à la sauge   
Haricots verts à l'ail   
Yaourt aromatisé   
Fruit de saison

17

Carottes râpées   
Filet de colin/lieu   
sauce normande  
Riz pilaf   
Saint Nectaire  
Compote\*

18

Soupe de poissons et croûtons  
Poulet rôti   
Pomme vapeur   
Chanteneige   
Fruit de saison

21

Concombre au boursin  
Riz cantonnais végétarien  
Yaourt au chocolat   
Compote\*

22

Salade piémontaise   
Bœuf mode   
Carottes à la ciboulette   
Fromage blanc vanille  
Fruit de saison

23

**MENU ITALIEN**  
Salade verte et mozzarella  
Sauté de volaille à la milanaise   
Pâtes aux œufs (Radiatori)   
Gouda   
Mousse au citron

24

Rosette  
Sp : Galantine de volaille  
Pavé de poisson sauce bearnaise   
Blé  
Cœur de lion  
Fruit de saison

25

Salade verte vinaigrette  
Hachis Parmentier   
Emmental   
Compote\*

28

Salade de riz à la mexicaine  
Crog légumes  
Brocolis   
Carré frais   
Fruit de saison

29

Salade du pêcheur  
Paupiette de dinde  
aux petits légumes  
Mini pavé d'affinois  
Riz au lait

30

Betterave et maïs   
Emincé de bœuf aux oignons   
Gratin de courgettes  
Petit suisse   
Fruit de saison

31

SP : sans porc  
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

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. Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : France / Origine de la viande porcine et de volaille (élevée et abattue) : France