



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI






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, ovine et de volaille (élevée et abattue) : **France**

Pastèque
Mini pané épinard emmental
Carottes vichy 
Kiri
Semoule au lait

04


Salade de haricots rouges et maïs
Boulettes de boeuf sauce 
orientale
Ratatouille 
Camembert 
Fruit de saison

05




Oeuf mayonnaise
Poulet Yassa 
Riz
Chavroux
Fruit de saison

06



Tomates vinaigrette
Sauté de veau aux olives 
Printanière de légumes
Tomme blanche
Mousse au chocolat

07

Betteraves au vinaigre balsamique 
Filet de lieu sauce Bercy 
Pâtes alsaciennes 
Petit suisse nature
Fruit de saison




01

Lentilles vinaigrette
Wings de poulet au miel
Petits pois aux oignons nouveaux
Mini pavé d'affinois
Fruit de saison

11

Concombre au fromage blanc
Riz cantonnais végétarien
Gouda
Crêpe



12

Salade de pommes de terre et thon 
Boeuf mode 
Carottes à l'ail
Carré frais 
Yaourt aux fruits

13

FÉRIÉ





Melon
Colin persillé 
Pommes vapeur
Edam 
Compote

15

Pastèque
Curry d'agneau
Riz Madras
Port Salut
Liégeois pomme abricot


18




Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts 
Coulommiers 
Fruit de saison

19



Menu proposé par les enfants de l'accueil de loisirs de Dolto

Tomates à la mozzarella
Lasagnes aux épinards et parmesan
Bleu douceur
Fruit de saison 

20

Radis rapé vinaigrette
Rôti de dinde froid et ketchup
Gratin de courgettes Emmental 
Fromage blanc nature

21

Rosette
Sp : Saucisson de volaille
Matelote de poisson
Brocolis 
Fromage frais 
Fruit de saison

22

Melon
Moussaka
Brie
Riz au lait

25



Salade de coeur de blé aux tomates
Chipolatas
Sp : Saucisses de volaille
Haricots plats d'Espagne à la tomate et à l'ail
Chèvre
Fruit de saison

26


Menu proposé par les enfants de l'accueil de loisirs de Dolto

Salade verte
Pizza
Saint Nectaire
Fruit de saison

27

Macédoine de légumes 
Tortilla de patatas
Petit suisse nature
Crème dessert vanille 

28

Riz niçois
Nuggets de poisson
Épinards 
Chantailou
Compote

29