



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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

FÉRIÉ

06

Menu proposé par les enfants de l'école Dudragne

Salade verte vinaigrette
Estouffade de bœuf à la provençale
Potatoes
Camembert
Salade de fruits

13

Salade de tomates
Saucisse de toulouse
Sp : Saucisse de volaille
Purée de pommes de terre
Comté
Fruit de saison

20

Salade de pois chiches
Mijoté d'agneau au cumin
Ratatouille
Petit suisse
Fruit de saison

27

Pommes de terre échalotes
Filet de colin à la ciboulette
Poêlée de légumes
Milanette
Clafoutis aux cerises

07

Taboulé
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Yaourt nature
Fruit de saison

14

Œuf poché et salade verte
Curry de légumes verts
Riz
Petit suisse aux fruits
Fondant au chocolat

21

Salade de pommes de terre ciboulette
Rôti de dinde froide
Haricots verts
Coulommiers
Fruit de saison

28

Salade verte
Escalope de dinde viennoise
Courgettes
Cantal
Riz au lait

01

Radis beurre
Ravioli aux légumes du soleil
sauce tomate
Kiri
Banane

08

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

Tomates vinaigrette
Rosbeef froid et mayonnaise
Farfalles
Carré frais
Fraises

15

Salade de pâtes au basilic
Veau Marengo
Carottes persillées
Six de Savoie
Fruits de saison

22

Melons jaunes d'Espagne
Paëlla
Mini cabrette
Crème dessert pistache

29

Lentilles vinaigrette
Emincé de bœuf sauté aux germes de soja
Brocolis à l'ail
Petit suisse
Fruit de saison

02

Riz niçois
Poulet rôti
Petits pois
Emmental
Fruit de saison

09

Carottes râpées à l'orange
Couscous aux 7 légumes
Semoule
Brie
Pêche au naturel

16

Melon
Brochette tex mex
Gratin de courgettes
Tomme blanche
Yaourt aromatisé

23

Tomates mozzarella
Spaghetti aux courgettes
Edam
Compote

30

Betterave vinaigrette
Omelette ricotta épinards
Pommes vapeur
Mimolette
Fruit de saison

03

Pastèque
Cabillaud aux olives et au citron
Céréales méditerranéennes
Gouda
Fromage blanc aux fruits

10

Salade de perles
Poisson pané
Poêlée de carottes, tomates, épinards
Chamois d'or
Yaourt au chocolat

17

Tzatziki
Lieu sauce dieppoise
Penne
Port Salut
Compote

24

AOP
Produit issu de l'agriculture biologique
MSC
Label rouge
Repas végétarien
Bleu-Blanc-Coeur
IGP
Agriculteurs BIO d'Île-de-France
GAB tdf
Viande Française
*sans sucre ajouté