



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Céleri rémoulade
Sauté de boeuf aux poivrons
Pommes de terre persillées
Coulommiers
Arlequin

01

Taboulé
Poulet rôti
Petits pois/carottes
Croc'lait
Fruit de saison

02

Tomates et féta
Chili sin carne
Riz
Edam
Yaourt bulgare

03

Salade verte
Spaghetti bolognaise
Camembert
Fruit de saison

04

Pastèque
Filet de hoky sauce safranée
Haricots verts
Petit suisse nature
Brownie

05

Salade de pommes de terre
échalotes
Porc sauce aigre douce
Sp : Volaille sauce aigre douce
Brocolis
Pont l'Evêque
Fruit de saison

08

Radis râpés vinaigrette
Émincé de dinde aux herbes
de provence
Pommes smile
Carré frais
Crème caramel

09

Carottes râpées
Rôti de boeuf froid ketchup
Haricots beurre
Emmental
Fromage blanc aux fruits

10

Salade de tortis tricolores
à l'huile d'olive
Omelette au fromage
Ratatouille
Babybel
Fruit de saison

11

Melon
Tajine de poisson
Semoule
Brie
Compote

12

FÉRIÉ

Asperges vinaigrette
Tomate farcie végétale
Riz
Petit suisse nature
Fruit de saison

15

16

Concombre au fromage blanc
Saucisse de Toulouse
Sp : Saucisse de volaille
Poêlée de légumes et mini penne
Saint Paulin
Compote

17

Salade verte, thon, maïs
et olives
Boulettes de boeuf
au céleri
Duo de courgettes à l'ail
Comté
Riz au lait

14

Salade de haricots verts
Aiguillette de colin pané
aux multi-grains
Pommes vapeur
Carré de l'est
Fruit de saison

19

Galantine de volaille
Poulet basquaise
Torsades
Samos
Fruit de saison

22

Salade verte
Croque Monsieur aux 3 fromages
(parmesan, emmental, chèvre)
Fruit de saison

23

Pastèque
Brochette de dinde tex mex
Pomme noisette
Milanette
Mousse au chocolat

24

Salade de céréales
Sauté de veau à la sauge
Carottes à la crème
Cantal
Fruit de saison

25

Tomates vinaigrette
Saumonette sauce dijonnaise
Riz
Saint Nectaire
Yaourt aux fruits

26

Oeuf mayonnaise
Tagliatelles à la tomate
et à la ricotta
Chamois d'or
Fruit de saison

29

Haricots blancs vinaigrette
Merguez
Poêlée de légumes du soleil
Tomme blanche
Fruit de saison

30

Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet à l'ail
Haricots verts persillés
Kiri au chèvre
Fromage blanc nature

31

AOP

Produit issu de l'agriculture biologique

MSC

Label rouge

Repas végétarien

Bleu-Blanc-Coeur

Haute valeur environnementale

IGP

GAB Bleu-Blanc-Coeur

Viande Française

*sans sucre ajouté

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