










## LUNDI

-  **AOP**
  -  **Produit issu de l'agriculture biologique**
  -  **MSC**
  -  **Label rouge**
  -  **Repas végétarien**
  -  **Bleu-Blanc-Coeur**
  -  **Haute valeur environnementale**
  -  **IGP**
  -  **GAB**
  -  **Viande Française**
- \*sans sucre ajouté

Haricots blancs vinaigrette   
Omelette au fromage  
Epinards  
Comté   
Muffin au chocolat **06**




Betteraves vinaigrette   
Navarin d'agneau   
Printanière de légumes  
Port Salut  
Fruit de saison **13**



Avocat vinaigrette  
Poulet à l'ail   
Duo de courgettes  
Tartare  
Riz au lait **20**



Céleri vinaigrette   
Escalope de volaille   
sauce suprême  
Petits pois   
Gouda   
Semoule au lait **27**


## MARDI

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**


Endives aux noix  
Spaghetti bolognaise   
Cantal   
Arlequin\*  **07**

Carottes râpées à l'orange  
Boulettes de boeuf   
sauce orientale  
Semoule  
Chavoux  
Yaourt aromatisé  **14**

Salade de perles  
Emincé de boeuf provençal   
Carottes Vichy  
Saint Paulin   
Fruit de saison **21**

Concombres vinaigrette  
Boeuf aux poivrons   
Gratin de courgettes  
Fromage blanc aux fruits **28**


## MERCREDI

Macédoine de légumes   
Veau Marengo   
Pennes   
Emmental   
Fruit de saison **01**

Soupe de nouilles chinoises  
Poulet rôti   
Ratatouille  
Petit Filou  
Fruit de saison  **08**


Salade verte  
Fricassée de volaille à la crème et aux champignons  
Macaroni  
Carré de l'Est  
Liégeois aux fruits **15**


Lentilles vinaigrette  
Riz cantonnais végétarien  
Saint Nectaire  
Fruit de saison **22**



Salade du pêcheur  
Normandin de veau  
Brocolis   
Pavé d'Affinois  
Flan vanille **29**



## JEUDI

Radis râpés  
Sauté de porc à la moutarde  
SP : sauté de volaille à la moutarde  
Blé aux petits légumes  
Pont l'Evêque **02**  
Crème dessert vanille



Chou blanc aux raisins secs  
Carbonade de boeuf   
Pommes vapeur  
Milanette  
Fromage blanc vanille **09**

Oeuf dur mayonnaise  
Quenelle sauce tomate  
Brocolis  
Edam   
Fruit de saison **16**



Chou-fleur vinaigrette  
Saucisse de Toulouse   
SP : Saucisse de volaille   
Purée de pommes de terre  
Yaourt aux fruits **23**



Salade de pois chiche   
Torsades   
Poêlée du soleil  
Brie  
Fruit de saison **30**

## VENREDI

Céréales méditerranéennes  
Filet de lieu sauce aurore   
Haricots verts persillés   
Tomme blanche  
Fruit de saison **03**





Coupelle de volaille  
Colin citronné   
Riz  
Camembert   
Fruit de saison **10**

Concombre vinaigrette   
Matelote de poisson  
Pommes vapeur  
Fromage blanc  **17**

Salade piémontaise  
Nugget's de poisson  
Haricots beurre  
Petit suisse nature  
Chou à la vanille **24**



Salade verte  
Cabillaud beurre échalotes   
Riz  
Mimolette  
Compote\*  **31**