



LUNDI

MARDI




MERCREDI




JEUDI




VENDREDI




FÉRIÉ

01

Concombres au fromage blanc
Pavé gourmand Milano
(polenta, courgettes)
Ratatouille
Edam  
Mousse au chocolat 

Pastèque 
Spaghetti bolognaise 
et gruyère râpé
Yaourt aromatisé 





Taboulé 
Emincé de dinde aux herbes
de provence 
Carottes à la crème
Brie
Fruit de saison 




Salade verte
Calamar à la romaine
Riz
Saint Nectaire  
Fruit de saison 






FÉRIÉ






08



Salade mêlée
Goulash de bœuf 
Pommes vapeur
Fromage blanc   





Œuf poché et mâche
Ravioli végétariens
au parmesan 
Coulommiers
Fruit de saison  

Radis râpés
Poulet rôti  
Petits pois aux oignons 
Comté  
Riz au lait 

Rosette
Sp : Saucisson de volaille
Brandade de poisson 
Tomme blanche 
Pêche au naturel 

Salade de pommes de terre
échalotes 
Omelette au boursin
Epinards 
Camembert  
Fruit de saison 






Tomates à la vinaigrette
Tagine d'agneau à l'abricot 
Semoule
Fromage blanc aux fruits 




Betteraves/maïs vinaigrette 
Sauté de bœuf à la provençale 
Gratin de courgettes
Mimolette
Fruit de saison  









FÉRIÉ





18






Céleri rémoulade
Filet de poisson sauce Dieppoise 
Macaroni
Emmental  
Compote*  

Concombres à la vinaigrette
Brochette de dindonneau 
Purée de carottes 
Yaourt vanille 

Salade de farfales à l'huile d'olive
(concombre, maïs, basilic) 
Emincé de bœuf au saté 
Légumes sautés au soja
Port salut
Fruit de saison  





REPAS ANTILLAIS
Avocat sauce chien
Colombo de poulet 
Riz créole
Perle de lait coco 


Carottes râpées 
Céréales méditerranéennes
Curry de haricots verts et pois
chiches au lait de coco
Carré frais  
Beignet au chocolat 

Macédoine de légumes 
Cabillaud sauce ciboulette 
Patatoes
Cantal  
Fruit de saison 

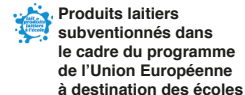
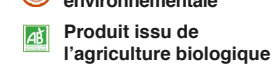
FÉRIÉ

29

Melon
Jambon de Paris
Sp : Jambon de dinde
Coquillettes 
Yaourt aux fruits   

Riz niçois
Wing's de poulet
Printanière de légumes
Carré de l'est
Fruit de saison 

*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