



CHANDELEUR

LUNDI


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, archide, 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

MARDI

 AOP  Haute valeur environnementale  
 Produit issu de l'agriculture biologique  IGP  
 MSC  GAB TdF  
 Label rouge  Agriculteurs 100% de France  
 Viande Française  
 Repas végétarien  
 Bleu-Blanc-Coeur \*sans sucre ajouté


MERCREDI

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\*\*Zaatar : épice libanaise (sumac, sésame et thym)



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

JEUDI

Concombre vinaigrette  
Curry de légumes et pois chiches  
Céréales méditerranéennes  
 Fromage blanc nature




01

VENREDI

Velouté de légumes  
Poisson pané   
 Trio de légumes  
Saint Albray  
Crêpe au chocolat



02



Salade verte  
Emincé de bœuf aux oignons   
Purée de pommes de terre  
Comté   
Compote 

05



Salade de lentilles  
Grignottes de blé emmental  
Haricots beurre  
Coulommiers  
Fruit de saison

06


Thème jeux olympiques  
« L'Espagne »

Jambon de pays  
Sp : jambon de dinde   
Paëlla à la valencienne   
Tomme blanche  
Fruit de saison


07

Potage parmentier  
Sauté de dinde à la sauge   
Petits pois/carottes  
Gouda   
Crème dessert vanille




08

Céleri rémoulade  
Filet de lieu à la provençale   
Fusillini tricolore  
Yaourt aux fruits


09

Avocat sauce vinaigrette  
Tomate farcie végétale  
Riz  
Brie  
Fruit de saison 



12

 **MARDI GRAS**   
Chou blanc râpé et raisins secs  
Waterzooï de poulet   
Carottes, poireaux, pommes de terre  
Saint Nectaire  
Beignet aux pommes

13

Salade de pâtes au surimi  
Filet de colin à la ciboulette   
Brocolis  
Délice de chèvre  
Fruit de saison

14

Soupe de potiron  
Sauté d'agneau aux herbes de Provence   
Pommes dauphine  
Cantal   
Fruit de saison



15

**NOUVEL AN CHINOIS**  
 Duo de crudités   
(pousses de soja, carottes)  
Poulet aux 5 parfums   
Poêlée de nouilles asiatiques  
Perle de lait coco



16

Potage aux perles du Japon  
Omelette  
Epinards  
Mimolette  
Semoule au lait



19

 Coleslaw   
Potatoes burger  
Carré de l'Est  
Fruit de saison


20

Salade de pommes de terre   
échalotes  
Rôti de dindonneau  
Haricots verts persillés   
Yaourt bulgare



21

Endives aux noix  
Blanquette de veau   
Riz  
Boursin ail et fines herbes  
Fruit de saison 



22

Taboulé   
Calamar à la romaine  
Poêlée de légumes du soleil  
Pavé d'affinois  
Mousse chocolat au lait

23

Galantine de volaille  
Boeuf bourguignon   
Pommes vapeur  
Brebicrème  
Fruit de saison 




26

Riz niçois  
Poulet rôti   
Printanière de légumes  
 Fromage blanc aromatisé

27

 Concombre vinaigrette  
Normandin de veau et ketchup  
Semoule   
Emmental  
Donut au sucre

28

Macédoine de légumes   
Spaghetti aux courgettes  
Camembert   
Fruit de saison 

29

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

