



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, 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

MARDI

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



MERCREDI

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



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

JEUDI

VENDREDI


Oeuf dur mayonnaise
Grignotte de blé emmental
Poêlée de légumes du soleil
Gouda  
Danette au caramel

04





Céréales méditerranéennes
Navarin d'agneau 
Carottes Vichy
Yaourt aux fruits 

05




Thème jeux olympiques « Le Portugal »

Soupe de pommes de terre et chou (Caldo verde)
Cabillaud cuit au four à l'huile d'olive (Cabillaud a lagareiro) 
Pommes de terre grenailles (Batatas a mouro)
Brebicrème
Fruit de saison



06

Salade de lentilles
Boulettes de bœuf persillées 
Haricots verts 
Saint Paulin  
Fruit de saison




07

Chou blanc et raisins vinaigrette 
Poisson à la provençale 
Riz
Coulommiers
Arlequin 


01

Salade verte vinaigrette
Sauté de volaille sauce aigre douce 
Nouilles
Fromage blanc nature 


08

Haricots verts vinaigrette
Carbonade flamande 
Pommes vapeur
Yaourt nature  





11

Salade de fusilli et basilic à l'huile d'olive
Filet de poisson meunière
Epinards
Brie
Fruit de saison 



12

Coleslaw
Riz cantonnais végétarien
Edam 
Fruit de saison



13

Concombre et maïs vinaigrette
Merguez  
Gratin de courgettes
Emmental  
Eclair à la vanille





14

Taboulé 
Filet de colin sauce normande 
Carottes à l'ail
Saint Nectaire
Fruit de saison


15

Betterave vinaigrette 
Saucisse de Toulouse
Sp : Saucisse de volaille
Lentilles 
Chanteneige
Fruit de saison


18

Salade de coeurs de blé à la ciboulette
Boeuf stroganoff 
Petits pois 
Comté  
Liégeois pomme framboise





19

Radis râpés vinaigrette
Cuisse de poulet rôti 
Pommes dauphine
Bleu douceur
Fruit de saison


20

Chou rouge 
Chili sin carne
Riz
Fromage blanc vanille



21

Salade de pommes de terre échalotes 
Filet de lieu sauce citronnée 
Haricots beurre persillés
Cantal  
Muffin aux pépites de chocolat

22

Salade verte vinaigrette
Hachis parmentier
Rondelé ail et fines herbes
Fruit de saison 





25

Carottes râpées 
Sauté de dinde au romarin 
Gratin de brocolis
Mini pavé d'affinois
Riz au lait



26

Un dîner
parfait
Concombre vinaigrette
Tagliatelles au saumon et à la crème
Yaourt nature
Pomme

27

Céleri rémoulade
Emincé de bœuf aux poivrons 
Pommes vapeur
Camembert  
Compote 

28

Riz niçois
Omelette au fromage
Epinards
Petit Suisse
Fruit de saison  

29