



### LUNDI

-  AOP
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  MSC
-  Label rouge
-  Repas végétarien
-  Bleu-Blanc-Coeur
-  Haute valeur environnementale
-  IGP
-  CAB IdF  
Agriculteurs BIO de France
-  Viande Française
- \*sans sucre ajouté
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

### 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

### MERCREDI

### JEUDI

### VENREDI

Salade de pommes de terre échalotes  
Omelette au fromage  
Epinards   
Edam   
Fruit de saison  **06**

Laitue vinaigrette  
Brandade de poisson  
Fromage blanc nature  **07**

FÉRIÉ  
Victoire 1945 **08**

FÉRIÉ  
Ascension **09**

FERMÉ **10**

Salade de lentilles  
Quenelle lyonnaise végétarienne sauce nantua  
Brocolis  
Coulommiers   
Fruit de saison  **13**

Concombre à la vinaigrette  
Sauté d'agneau au cumin  
Flageolets   
Yaourt aux fruits mixés **14**

Feuille de chêne  
Lasagnes à la bolognaise   
Tomme blanche  
Compote\*  **15**

Taboulé  
Cuisses de poulet aux herbes de Provence   
Carottes Vichy   
Fromage blanc nature  **16**

Salade de pâtes à l'huile d'olive  
Poisson pané   
Haricots verts persillés   
Gouda   
Tarte aux pommes **17**

FÉRIÉ  
Lundi de Pentecôte **20**

Paté de campagne  
Sp : Coupelle de volaille  
Cabillaud sauce ciboulette   
Semoule  
Cantal   
Fruit de saison **21**

Œuf dur vinaigrette  
Galette italienne  
Duo de courgettes à l'ail  
Petit suisse  
Fruit de saison **22**

Macédoine de légumes  
Blanquette de veau  
Riz  
Emmental   
Fruit de saison **23**

Menu des enfants de l'accueil de loisirs d'Herriot maternelle

Tomates vinaigrette  
Poulet rôti   
Coquillettes aux petits légumes  
P'tit Louis  
Mousse au chocolat **24**

Carottes râpées à l'orange   
Emincé de bœuf aux poivrons   
Macaroni  
Chanteneige   
Fruit de saison **27**

Céréales méditerranéennes  
Poulet Vallée d'Auge   
Petits pois aux oignons   
Brie  
Crème caramel **28**

Thème Jeux Olympiques l'Allemagne  
Chou rouge vinaigrette  
Saucisse de Francfort au curry (Currywurst)  
Sp : Saucisse de volaille au curry  
Purée de carottes   
Yaourt aromatisé **29**

Salade de haricots blancs persillés  
Colombo de légumes  
Riz  
Saint Nectaire  
Fruit de saison  **30**

Menu des enfants de l'accueil de loisirs de Renon

Pastèque  
Filet de colin sauce au beurre blanc   
Pommes de terre vapeur  
Mimolette  
Brownie **31**