



LUNDI

Betterave vinaigrette
Fricassée de dinde
Courgettes sautées à l'ail
Bleu douceur
Riz au lait

1^{ER}

MARDI

Pastèque
Spaghetti bolognaise
Port-Salut
Salade de fruits frais

02

MERCREDI

Menu proposé par les enfants de Dudragne

Tomates vinaigrette
Poisson pané
Petits pois/Carottes
Comté
Yaourt nature

03

JEUDI

Salade de pâtes et surimi
Emincé de bœuf aux poivrons
Haricots verts persillés
Carré frais
Fruit de saison

04

VENDREDI

Menu proposé par les enfants de Dudragne

Concombres vinaigrette
Tomate farcie végétale
Riz
Camembert
Beignet au chocolat

05

L'école est finie

Radis râpés
Tagine d'agneau aux fruits secs
Semoule
Fromage blanc aromatisé

08

Riz niçois
Poulet sauce barbecue
Légumes sautés
Emmental
Fruit de saison

09

Taboulé
Sauté de porc sauce charcutière
Sp : Sauté de volaille sauce charcutière
Brocolis
Cœur de lion
Fruit de saison

10

Salade verte
Pizza Margherita
Gouda
Fruit de saison

11

Salade piémontaise
Filet de colin citronné
Trio de légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

12

Céleri rémoulade
Saucisse de Toulouse
S/p Saucisse de volaille
Purée de carottes
Petit-suisse
Fruit de saison

15

Melon
Escalope de volaille à l'estragon
Pâtes alsaciennes (Corolles)
Coulommiers
Mousse au chocolat

16

Salade de pépinettes au thon à l'huile d'olive
Sauté de bœuf au paprika
Haricots beurre persillés
Edam
Compote*

17

Pastèque
Dhal de pois chiches
Riz
Perle de lait sur lit de mangue passion

18

Tzatziki
Filet de poisson sauce mouclade
Pommes dauphine
Carré de l'Est
Fruit de saison

19

Carottes râpées
Filet de hoky sauce aïoli
Pommes vapeur
Vache qui rit
Crème dessert vanille

22

Tomates vinaigrette
Couscous
Merguez
Fromage blanc nature

23

Salade de pommes de terre échalotes
Rôti de bœuf froid
Carottes à la crème
Cantal
Fruit de saison

24

Coleslaw
Brochette de dinde marinée tex mex
Ratatouille et riz
Yaourt aux fruits mixés

25

Salade verte
Lasagne ricotta/épinards
Tomme blanche
Fruit de saison

26

Haricots verts vinaigrette
Cuisse de poulet rôtie
Potatoes
Brie
Fruit de saison

29

Salade de concombre et maïs
Omelette nature
Epinards à la crème
Pont-l'Évêque
Tarte grillée aux pommes

30

Melon
Curry de volaille
Riz madras
Chanteneige
Compote*

31

- AOP
- Produit issu de l'agriculture biologique
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- Haute valeur environnementale
- IGP
- CAB 1df
- Viande Française
- *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 : céréales 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

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