



LUNDI

Betteraves vinaigrette
 Normandin de veau
 Gratin de courgettes
 Comté
 Fruit de saison

04

MARDI

Céleri rémoulade
 Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne
 Poêlée de légumes au sel de Guérande
 Brie
 Riz au lait



05

MERCREDI

Potage de butternut
 Emincé de bœuf au poivre
 Penne
 Saint Paulin
 Crème dessert vanille

06

JEUDI

Concombre vinaigrette
 Filet de lieu sauce Nantua
 Riz
 Petit suisse
 Fruit de saison

07

VENDREDI

Salade de pommes de terre
 Galette tomate mozzarella
 Haricots verts persillés (CE2)
 Fromage blanc nature

08

FÉRIÉ

11

Salade verte
 Saucisse de Strasbourg
 Sp : Saucisse de volaille
 Poêlée du marché
 Babybel
 Semoule au lait

12

Radis et beurre
 Lasagnes ricotta épinards
 Yaourt nature

13

Carottes râpées
 Bœuf bourguignon
 Pommes de terre vapeur
 Carré frais
 Fruit de saison

14



Riz niçois
 Filet de colin sauce safranée
 Brocolis
 Camembert
 Fruit de saison

15

Concombre au fromage blanc
 Poulet aux herbes de Provence
 Gratin dauphinois
 Rondelé nature
 Compote*

18

Salade de perles au surimi
 Bœuf Stroganoff
 Carottes Vichy (CE2)
 Yaourt aux fruits

19

Menu des enfants de Dudragne
 Salade vinaigrette
 Spaghetti bolognaise
 Mimolette
 Fruit de saison

20

Potage Crécy
 Omelette au fromage
 Ratatouille
 Saint Nectaire
 Donut's

21

Chou rouge râpé
 Filet de lieu Dugléré
 Riz
 Emmental
 Fruit de saison

22

Salade d'endives, comté et noix
 Emincé de bœuf aux oignons
 Purée de carottes
 Fromage blanc nature

25

Coleslaw
 Couscous de légumes et pois chiches
 Coulommiers
 Fruit de saison

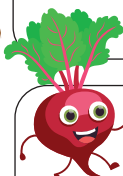
26

Potage de légumes
 Escalope de volaille à la crème
 Petits pois (CE2)
 Yaourt aromatisé

27

Rosette
 Sp : Galantine de volaille
 Sauté de porc sauce aigre douce
 Sp : Sauté de volaille sauce aigre douce
 Coquillettes
 Gouda
 Fruit de saison

28

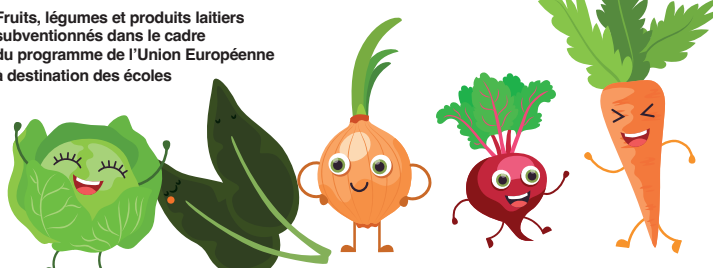


Taboulé
 Filet de poisson sauce crustacés
 Haricots verts (CE2)
 Boursin
 Eclair au chocolat

29

- AOP
- Produit issu de l'agriculture biologique
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- Haute valeur environnementale
- IGP
- GAB TdF Agriculteurs 100% d'Alsace
- Viande Française
- *sans sucre ajouté
- CE2 (certification environnementale 2)

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



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