



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

- AOP
- Produit issu de l'agriculture biologique
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- CE2 (certification environnementale 2)
- Haute valeur environnementale
- IGP
- GAB (Association des Agriculteurs 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

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

Menu des enfants d'Herriot élémentaire

Salade verte
 Hachis Parmentier
 Comté
 Arlequin

06

Carottes râpées
 Sauté de dinde au curry
 Coquillettes
 Kiri
 Clémentine

07

Potage de perles (petites pâtes)
 Emincé de bœuf
 aux champignons
 Jardinière de légumes
 Yaourt vanille

08

Radis râpés vinaigrette
 Omelette au fromage
 Potatoes
 Saint-Nectaire
 Galette des rois

09

Betteraves vinaigrette
 Gratin de crozets savoyards
 Carré de l'Est
 Fruit de saison

03

Potage Butternut
 Fricassée de volaille
 Gratin de courgettes
 Petit suisse
 Fruit de saison

13

Coleslaw
 Bœuf bourguignon
 Torsades tricolores
 Brie
 Compote*

14

Salade de céréales méditerranéennes
 Normandin de veau
 Haricots verts persillés
 Saint Paulin
 Brownie au chocolat

15

Endives vinaigrette
 Chili sin carne
 Riz
 Mini roitelet
 Fruit de saison

16

Chou rouge vinaigrette
 Cabillaud au citron
 Blé
 Yaourt nature

17

Potage Parmentier
 Navarin d'agneau
 Poêlée campagnarde
 Emmental
 Fruit de saison

20

Œuf mayonnaise
 Linguines sauce tomate
 Courgettes à l'ail
 Coulommiers
 Yaourt chocolat

21

Salade de pommes de terre
 Boulettes de bœuf sauce au bleu
 Carottes Vichy
 Mimolette
 Flan vanille

22

Carottes râpées à l'orange
 Blanquette de poisson
 Riz
 Fromage blanc nature

23

Salade mêlée
 Ravioli
 Boursin
 Fruit de saison

24

Potage de lentilles
 Semoule
 Ratatouille
 Babybel
 Fruit de saison

27

NOUVEL AN CHINOIS
 Salade de crevettes
 Emincé de bœuf aux 5 parfums
 Poêlée de nouilles asiatiques
 Perle de lait coco

28

Riz niçois
 Poulet rôti
 Haricots plats d'Espagne
 Petit filou
 Compote

29

Céleri rémoulade
 Cervelas obernois
 SP : Saucisse de volaille
 Purée
 Camembert
 Fruit de saison

30

Taboulé
 Filet de poisson sauce safranée
 Epinards à la crème
 Tomme blanche
 Crème renversée
 nappée caramel

31