



LUNDI

- AOP
- Produit issu de l'agriculture biologique
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute valeur environnementale
- IGP
- GAB TdF Agriculteurs de France
- Viande Française
- *sans sucre ajouté
- CE2 (certification environnementale 2)

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, 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

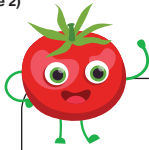
MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Salade piémontaise
Brochette de volaille
Jardinière de légumes
Emmental
Fruit de saison

05



Taboulé
Daube de bœuf à la niçoise
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

06

MENU DES ENFANTS DE DAUER

Carottes râpées
Quenelle sauce aurore
Riz complet
Petit suisse
Compote*

07

FÊTE DU TRAVAIL

01

Féribé Victoire 1945

08

Radis râpés
Colin à la dieppoise
Pommes vapeur
Yaourt nature
Compote*

02

Pastèque
Filet de lieu citronné
Gratin de courgettes
Croc' lait
Crêpe

09



Melon
Poulet basquaise
Torsades
Tomme blanche
Liégeois aux fruits

12

Saucisson à l'ail
S/p Saucisson de dinde
Filet de cabillaud
Purée de carottes
Chanteneige
Fruit de saison

13



MENU «ARC EN CIEL» DES ENFANTS DE RENON ÉLÉMENTAIRE

Concombre/maïs
Merguez
Riz à la sauce tomate
Mimolette
Compote*

14

Salade de pâte à l'huile d'olive citronnée
Emincé de bœuf au paprika
Petits pois
Yaourt nature
Fruit de saison

15

Salade de pommes de terre échalotes
Omelette
Epinards à la crème
Saint Paulin
Fruit de saison

16

Lentilles vinaigrette
Boulettes de bœuf à la dijonnaise
Carottes vichy (CE2)
Tartare nature
Fruit de saison

19

Radis roses façon Raita
Hachis de patates douces et pois chiches
Edam
Fruit de saison

20

Tomates à la mozzarella
Cuisse de poulet aux herbes de Provence
Poêlée de légumes et mini penne
Brie
Crème dessert chocolat

21

Salade verte
Navarin d'agneau
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Pêche cuite

22

Concombre au fromage blanc
Blanquette de poisson à l'oseille
Macaroni
Yaourt aromatisé
Compote*

23



Salade du pêcheur
Sauté de dinde sauce osso bucco
Brocolis
Yaourt nature
Fruit de saison

26

Pâté de campagne
S/p Terrine de volaille
Chili con carne
Riz
Cantal
Fruit de saison

27

Carottes râpées à l'orange
Tagine de légumes et pois chiches
Boulgour
Coulommiers
Ile flottante

28

FÉRIÉ ASCENSION

29



FERMÉ

30