

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

03

Salade d'endives
au fond d'artichaut

AL / Repas

Spaghettis BIO carbonara
Spaghettis BIO au saumon MSC



Fruit de saison

04

Feuilleté au fromage

AL / Repas

Salade Piémontaise
Haricots verts BIO vinaigrette



Yaourt aux fruits BIO

05

Lentilles à la féta

Boulette végétale aux légumes
Poêlée ratatouille

Céréales Gourmandes BIO



Crème dessert varié

06

Fish and chips MSC
Salade

AL / Repas sans viande

Fromage «Vache qui Rit»[®] BIO

Fruit de saison



07

Galopin de veau sauce tomates
ou omelette
Macaronis au gruyère

AL / Repas

Fromage BIO

Salade de fruits frais



10

Comme ach'baraque

AL Extérieur

Fricandelle ou aiguillettes poisson
Frites



Mimolette

Glace

11

AL / Repas sans viande

Pizza à la tomate

Tajine de légumes
Semoule

Mousse au chocolat

12

PAS DE RESTAURATION

13

Poireaux mimosa
Tender de poisson MSC
Poêlée ratatouille
Blé BIO

Fromage blanc et pêches sirop



14

Donut de poulet ou oeuf
Sauce aurore
Salade de crozet piémontaise

AL / Repas

Fromage Edam BIO

Fruit de saison



17

Couscous aux légumes
Boulettes agneau merguez
ou boulette légumes
Semoule BIO

Fromage Croclait BIO

Glace bâton



18

Pasta box
Sauce carbonara ou sauce VG légumes

Emmental

Beignet pommes



19

Crêpe au fromage
Sauté de dinde à l'orange
Poisson MSC sauce aurore
Céréales BIO et julienne de légumes
Petits suisses aux fruits

AL / Repas



20

Tartare de colin MSC
Assiette de crudités (Taboulé, haricots verts BIO, tomates et pommes de terre)

Fruit de saison



21

Cheeseburger ou Fish burger
Frites et salade

Fromage blanc et fruit



24

PAS DE RESTAURATION

25

PAS DE RESTAURATION

26

PAS DE RESTAURATION

27

PAS DE RESTAURATION

28

PAS DE RESTAURATION

LÉGENDE

En rouge :
repas sans viande

En bleu :
MSC, label pêche durable

En vert :
produit BIO dont la farine et le lait entrent dans la composition des menus



Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.