

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**01**

Melon varié

Hachis BIO parmentier  
ou hachis VG  
Salade iceberg

Yaourt nature BIO

**02**

Betterave  
aux pommes  
et vinaigrette

Penne à l'italienne  
Emmental rapé

Pâtisserie Donuts

Repas sans viande

**03**

Steak haché  
Sauce poivre  
ou omelette  
Carottes  
et petits pois  
Frites

Fromage BIO

Fruit de saison

**06**

Salade d'endives  
au fond d'artichaut

Spaghettis BIO carbonara  
Spaghettis BIO au saumon  
MSC

Fruit de saison

**07**

Feuilleté au fromage

Salade Piémontaise  
Haricots verts BIO  
vinaigrette

Yaourt aux fruits  
BIO

**08**

Lentilles à la féta

Boulette végétale  
aux légumes  
Poêlée ratatouille

Céréales  
Gourmandes  
BIO

Crème dessert varié

AL / Repas sans viande

**09**

Fish and chips MSC  
Salade

Fromage  
«Vache qui Rit»<sup>®</sup> BIO

Fruit de saison

AL / Repas sans viande

**10**

Galopin de veau  
sauce tomates  
ou omelette  
Macaronis au gruyère

Fromage BIO

Salade de fruits frais

AL / Repas

**13**

PAS DE RESTAURATION

**14**

FÊTE NATIONALE

**15**

Pizza à la tomate

Tajine de légumes  
Semoule

Mousse au chocolat

AL / Repas sans viande

**16**

Poireaux mimosa

Tender de poisson  
MSC

Poêlée ratatouille  
Blé BIO

Fromage blanc  
et pêches sirop

AL / Repas sans viande

**17**

Donut de poulet  
ou œuf  
Sauce aurore  
Salade de crozet  
piémontaise

Fromage  
Edam  
BIO

Fruit de saison

AL / Repas

**20**

Couscous  
aux légumes  
Boulettes agneau  
merguez  
ou boulette légumes  
Semoule BIO

Fromage  
Croclait BIO

Glace bâton

AL / Repas

**21**

Pasta box  
Sauce carbonara  
ou sauce VG légumes

Emmental

Beignet  
pommes

AL Extérieur

**22**

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

**23**

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

Fruit de saison

AL / Repas sans viande

**24**

Cheeseburger  
ou Fish burger  
Frites et salade

Fromage blanc et fruit

AL / Repas

**27**

Poulet citron basilic  
ou omelette  
Gnocchi

Fruit de saison

AL / Repas

**28**

Chili Con carné  
boeuf BIO  
ou végétale  
Riz créole

Fromage  
Chanteneige  
BIO

Fruit  
de saison

AL / Repas

**29**

PAS DE RESTAURATION

**30**

Salade de crozet  
au surimi et crudités

Babybel BIO

Salade de fruits

AL / Repas sans viande

**31**

Comme ach'baraque

Fricandelle  
ou aiguillettes  
poisson  
Frites

Mimolette

Glace

AL Extérieur

## 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.