

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02

Sale de fond d'artichaut, mimolette
Crousti pané emmental
pâtes sauce tomate
Julienne de légumes

Yaourt nature sucré BIO



03

Hamburger ou Fish burger
Frites
Salade d'endives

Fromages «Croclait» BIO

Glace



04

Salade de riz bio aux crevettes, soja et maïs

Omelette
Saucisse au chou rouge et pomme fruit
Gratin de pommes de terre

poire



04

Tarte au fromage

Cabillaud MSC sauce à l'oseille
Semoule Bio aux raisins, duo de courgettes

Kiwi ou Banae



06

Céleri et tomates

Sauté de veau marengo
Quenelles sauce tomate
Purée Mitonnée de légume Bio

Yaourt Bio



09

Terrine de légumes
Estouffade de bœuf provençale,
Galette soja
poêlée ratatouille, frites
Petits fuités

10

Endive aux noix, croutons et mimolette
Rôti de veau ou œuf dur, sauce au fromage, purée de potiron, salsifis au beurre et à l'ail
Banane ou pomme

11

Pêche au thon sur salade
Tomates farcie veggie
Sauce tomates
Céréales gourmandes BIO
Riz au lait



12

Betteraves rouges au maïs et cœur de palmier
Blanquette de dinde ou de colin, et ses légumes pot au feu, blé d'elbly
Yaourt aux fruits BIO



13

Blanc de poireaux mimosa
Fish and chips sauce tartare
salade composée
Fruit

16

Couscous légumes, boulettes agneau et merguez, ou boulette végétale
Semoule BIO au raisins
Fromage Babybel®
Fruits



17

Macédoine de légumes mayonnaise et asperges
Aiguillette de poulet aux céréales ou nuggets de blé, sauce poivre.
Haricots vert BIO
échalottes, pomme de terres sautées
Yaourt nature BIO



18

Pastèque
Cervelas alsacien
Tarte aux légumes
Flageolets
Riz BIO aux oignons
Tarte flan



19

Tartare de colin
Assiette de crudités (tomates, carottes, céleri et pomme de terre)
Rondelé BIO
Compote de pomme / petit beurre



20

Salade de lentilles catalane (tomates, thon et surimi)
Haché rond 100% végétal
sauce napolitaine
Coquillettes au gruyère
Kiwi / pomme

23

Hachis Parmentier
Bœuf BIO ou Veggie
Salade verte
Chanteneige BIO
Compote de pêche



24

Trio de crudités
Omelette au fromage
Poêlée ratatouille
Pomme grenailles à l'huile d'olives
Cerises

25

Potage asperge
Spaghettis carbonnara ou Spaghettis au saumon
Fraises au fromage blanc

26

Jeudi de l'Ascension
Pas de restauration

27

Pas de restauration

30

Œuf et surimi mayonnaise
Sauté de porc façon colombo ou omelette
Carottes rondelles BIO, et purée de pommes de terre
Crème dessert divers

31

Coleslaw
Pâtes Orecchiette aux poivrons, tomates et lentilles corail
Fruit de saison

LÉGENDE

En rouge repas sans viande
En bleu MSC issu pêche durable

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

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 sulfuré 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.