

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

**Repas sans viande**  
**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

**Repas sans viande**  
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

**Repas sans viande**  
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

**Repas sans viande**  
**Tartare de colin**  
Assiette de crudités (tomates, carottes, céleri et pomme de terre)

**Rondelé BIO**

Compote de pomme / petit beurre



20

**Repas sans viande**  
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

**Repas sans viande**  
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

**Repas sans viande**  
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.