

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## 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

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.

01

Salade verte aux maïs

**Filet de poisson**  
Petits pois à la française  
Pommes de terre sautées

Kiwi

02

Carottes râpées aux segments d'orange et cumin

Sauté de bœuf au paprika  
**Ou Blanquette de colin**  
Riz BIO

Éclair



03

Macédoine de légumes

Saucisse  
**Ou VG**  
Purée Potiron  
Choux rouge braisés

Petits sucrés BIO



06

Tajine de boulette agneau et légumes aux abricots et pruneaux

**Ou plat VG**  
Semoule BIO

Yaourt BIO



07

Crêpe fromage ou pizza

**Repas sans viande**  
Filet de poisson  
MSC

A la bahianaise (poivrons jaunes et rouges et coco)  
Purée  
Chou-fleur et épinards

Petits fruités BIO



08

Salade de blé BIO aux légumes et fromage

Sauté de porc **ou plat VG**

Poêlée autrefois  
Pommes de terre

Crème dessert



09

Concombre au maïs et féta

Rôti de bœuf sauce tartare

**Plat VG**  
Frites et petits pois/carottes

Banane

10

Crudités buffet

Sauté de veau marengo

**Plat VG**  
Poêlée de courgettes et riz

Poire

## Semaine du Goût : 1 jour/une région

13

Soupe DUBARY

Cocotte de poulet au cidre  
**Ou plat VG**  
Carottes rôties au miel  
Gratin de PDT au camembert

Fromage blanc aux pommes



14

Potage asperge

Blanquette de veau  
**Ou plat VG**  
Riz BIO

Clafoutis aux griottes



15

Salade savoyarde

Croziflette

Crème brûlée et biscuits secs



16

Potage witloof

Carbonnade Flamande  
**Ou plat VG**

Frites

Gaufre



17

**Repas sans viande**

Salade Niçoise

Omelette  
Ratatouille  
Pâte BIO

Raisin



20

**Repas sans viande**  
Céleri rémoulade  
Pané fromage  
Riz aux tomates  
Épinard branche à la crème

Compote et petit beurre BIO



21

**Repas sans viande**  
Taboulé et champignons à la grecque

Fish and chips MSC (Maternels poisson forme dauphins)

Sauce tartare

Salade de Fruits

**Repas sans viande**

22

**Repas sans viande**  
Terrine de poisson

Lasagnes de légumes

Ananas

**Repas sans viande**

23

Kedjenou de poulet (Poulet cuit à l'étouffé avec courgettes, aubergines tomates gingembre et oignons)

Semoule de blé

Yaourt nature BIO



24

Crudités au choix (buffet)

Sauté de dinde marengo  
Haricots blancs

Purée Saint germain

Yaourt aux fruits BIO



27

Œuf dur sauce aurore

Spaghettis BIO façon carbonara et champignons  
**Ou au saumon**

Fruits de saison



28

Cheeseburger  
**Ou Fish burger**  
Frites et Crudités

Kiri nature BIO  
Fromage blanc au pain d'épice



29

**Repas sans viande**  
Jus d'orange

Couscous boulettes VG  
Semoule BIO

Fromage Babybel® BIO

Glace



30

Accras sauce cocktail

Rougail saucisse  
**Ou rougail colin**  
Riz BIO créole à l'ananas

Eclair



31

Betteraves rouges au cœur de palmier

Hachis Parmentier  
**Hachis VG**  
Salade iceberg

Yaourt nature BIO

