



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Pamplemousse  
Saucisse chipolatas  
**Ou omelette**  
Ecrasé de pommes de terre persillées  
Et flageolets à l'ail  
**Yaourt sucré**

02

Rôti de bœuf  
**Ou poisson froid**  
Sauce tartare  
Frites et Salade  
Fromage  
Pomme/orange



03

**Repas sans viande**  
Endives aux œufs et cerneaux de noix  
**Crousti au fromage**  
Brocolis et chou-fleur béchamel  
Pommes de Terre  
Clémentines

04

Potage aux légumes et à la Vache Qui Rit®  
Hachis parmentier  
**Ou hachis VG parmentier**  
Salade verte  
Yaourt aux fruits

05

**Repas sans viande**  
Betteraves rouges au dés de fromage  
Pâtes aux légumes et sauce tomate  
Fromage blanc au spéculoos

08

Céleri aux pommes et maïs  
Escalope de volaille  
Sauce crème et champignons  
**Ou nuggets de blé**  
Purée nature et haricots verts  
Lait gélifié

09

Trio de crudités  
**Filet de poisson à la meunière**  
sauce citronnée  
Épinard au fromage frais  
Pommes vapeur  
Fruits de saison



10

Croissillon au fromage  
Boudin blanc aux pommes  
**Omelette**  
Pommes dorestines  
Banane

11

**Repas sans viande**  
Potage  
Tarte au fromage  
salade composée  
Fromage «Vache Qui Rit»®  
Gaufre de Bruxelles

12

Choux fleur en vinaigrette  
Sauté bœuf stroganoff  
**Ou omelette**  
Carottes braisées  
Pâtes au gratin  
Petits fruités

15

Couscous  
Boulettes d'agneau et merguez  
**Ou boulettes végétales**  
Semoule  
Babybel  
Salade de fruits

16

Velouté de potiron  
Blanquette de dinde  
**Ou blanquette de poisson**  
Légumes pot au feu  
Riz  
Kiwi/clémentines



17

Macédoine et surimi  
Burger à l'éffiloché de volaille  
**Ou burger lamelles veggie**  
Râpé de pommes de terre  
Donuts festif

18

Emietté de saumon aux perles marines  
Fondant de poulet farci et champignons  
Sauce aux marrons  
Fagot aux 3 légumes  
Pommes de terre duchesse,  
Bûche parfum chocolat

19

**Repas sans viande**  
Lasagne de légumes  
Fromage Vache Qui Rit  
Fruit

## LÉGENDE

En rouge :  
repas sans viande

En bleu :  
MSC, label 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 sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validées 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.