

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 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 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

Rôti de bœuf BIO
Ou filet de hoki
MSC
Sauce au poivre
Frites et salade
mélée
Vache Qui Rit BIO



Flan nappé caramel

02

Tarte thon tomate

Jambon blanc ou œuf
Assiette de crudités
(taboulé, tomates, haricots verts
et pomme vinaigrette)

Salade de fruits

05

Repas sans viande
Salade de Crozet
Chuck nuggets de
poisson
Purée au fromage
Haricots verts BIO
Lait gélifié
choco/vanille
BIO



06

Carbonnade flamande
Ou omelette
Frites et salade iceberg
Fromage KIRI BIO
Fromage blanc au
spéculos



07

Concombre et tomate
au fromage blanc
Pavé au fromage
lentilles aux
carottes BIO
Potatoes
Fraises ou cerises



08

Repas sans viande
Tartare de colin
MSC
et thon
Salade riz niçois
Fromage
Babybel BIO
Pomme / Poire



09

Jus d'orange
Couscous
Semoule BIO et légumes
Poulet et merguez
Falafel
Glace Mars

12

Repas sans viande
Blanc Poireaux et oeuf
dur
Filet de poisson
meunière MSC
Brocolis à l'ail
Gratin de pommes de
terre
Pastèque



13

Melon
Sauté de veau marenco
Quenelle
Gnocchi et poêlée de fèves
et légumes
Donuts

14

Samoussa sauce aigre
douce
Aiguillette de poulet
Corn flakes ou aiguillette
de colin
Poêlée espagnol
Fromage blanc aux fraises

15

Repas sans viande
Trio de crudités râpées
Lasagne de Légumes
Petit nova aux
fruits BIO



16

Salade conchiglie au
saumon
Tomates farcies
Haché soja
Puré
Yaourt brassé
citron BIO



19

Repas sans viande
Fish and chips
Sauce Tartare
Frites Salade
Edam BIO
Cerises



20

Taboulé aux crevettes
Sauté de porc au miel
ou Omelette
Galette brocolis et
carottes
Pommes de terre
grenailles à l'huile d'olive
Yaourt lait entier
sucré BIO



21

Œuf mayonnaise et
guacamole
Cordon bleu de dinde
Ratatouille niçoise
Blé pilaf
Salade de fruits

22

Champignons en salade et
radis rémoulade
Spaghettis
Sauce napolitaine
BIO
Boulettes de bœuf
Boulette ssoja basilic
Abricot



23

Crêpe à l'emmental ou
feuilleté hot dog
Escalope de dinde label
Purée ou boulette végé
Poêlée de
courgettes BIO
au fromage frais
Beignet aux pommes



26

Rôti de bœuf BIO
Poisson meunière
Sauce Tartare
Frites et salade
Croc lait BIO
Fruits



27

Tzatziki de concombre
Olives et tomates au
basilic
Moussaka ou lasagne de
légumes
Riz au oignons
Ile flottante

28

Salade de pâtes
au poulet rôti
ou
Salade au surimi
Crudités
Fromage
emmental BIO
Ananas chantilly



29

Repas sans viande
Tajine de légumes,
abricots, pois chiche et
semoule
Rondelé BIO
Yaourt
aromatisé
vanille BIO



30

Melon
Rôti de porc sauce
moutarde
Flageolet et
carotte BIO
Petits Nova sucrés

