

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

03

Salade de lentilles paysanne

Sauté de porc au caramel
Sauté colin MSC

Gratin de butternut et pommes de terre au fromage frais

Fruit

04

Couscous

Boulettes agneau ou boulettes (VG) et merguez

Semoule et légumes

Petit NOVA nature BIO

05

Repas sans viande

Sardines sur salade

Tortellinis au fromage sauce tomate

Fromage blanc au spéculoos

06

Salade mexicaine (riz, haricots rouges, maïs poivrons)

Filet de poisson sauce aurore Brunoise

carottes, céleri et navets et pommes vapeur

Raisins

07

Hamburger

Julienne de colin

Frites salade

Kiri nature BIO

Yaourt aux fruits BIO

10

Repas sans viande

Endives à la paysanne (emmental jambon noix pommes)

Poissonnette croustillante aux graines, courgettes

Blé

Fruit

11

FÉRIÉ

12

Tzatziki de concombre à la menthe

Moussaka

Riz BIO

Ou moussaka veggie

Chausson aux pommes

13

Céleri rémoulade

Haut de cuisses de poulet

Ou Boulette VG

Poêlée Ratatouille

Purée

Lait gélifié chocolat BIO

14

Salade aux fèves, tomates et poivron

Pâtes BIO sauce bolognaise

Ou bolognaise VG

Clémentines ou kiwi

17

Rôti de bœuf BIO

sauce tartare ou tartare colin MSC

Frites

Salade d'endives et iceberg

Fromage Vache Qui Rit bio

Kiwi

18

Repas sans viande

Trio de crudités

Omelette au fromage

Pâtes siciliennes

Fruits

19

Tarte aux légumes

Filet à la meunière

Sauce citron

Épinards à la crème

Céréales BIO

Pomme

20

Potage au potiron

Sauté de veau aux champignons

Ou plat VG

Flageolets et pommes de terre

Riz au lait

21

Duo de choux-fleurs et brocolis à la mimolette

Rôti de dinde aux champignons

Œuf mornay

Gnocchi et Haricots verts

Fromage blanc / petit beurre BIO

24

Avocat mayonnaise

Blanquette de veau ou colin MSC

aux champignons

Riz BIO

Légumes pot au feu

Yaourt nature BIO

25

Repas sans viande

Potage Dubarry

Filet de Poisson

Sauce aux crevettes

Purée

Julienne de légumes crémée

Beignet pommes

26

Cuisses de poulet grand-mère

Ou omelette

Choux brocolis à l'ail

Pâtes au gruyère

Fromage croclait BIO

Kiwi

27

Carbonnade à la flamande

Ou plat VG

Frites

Salade verte

Fromage Rondelé BIO

Orange ou pomme

28

Accras sauce cocktail

Rougail saucisse ou rougail de saucisse VG

Riz BIO safrané

Salade de fruits

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 ne consommant pas de viande



produits BIO en vert dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus



en rouge menus sans viande



MSC issu pêche durable