

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

01

Lentilles au cervelas

Nuggets de poisson
ou **nuggets de blé**
Purée au fromage
Haricots verts BIO

Petit Nova nature
BIO



02

Feuilleté au fromage
ou feuilleté hot dog

Jambon blanc ou **œuf**
assiette de crudités
(taboulé, tomates, haricots
verts et pommes de terre
vinaigrette)

Salade de fruits

03

Rôti de dinde label
Filet de hoki MSC
Sauce au poivre
Frites et salade
mêlée
«Vache Qui Rit»® BIO

Lait gélifié vanille
ou chocolat BIO



06

LUNDI DE
PENTECÔTE

Pas de
restauration

07

Carbonnade
flamande
ou **omelette**
Frites et haricots verts
à l'échalote

Fromages stick
mimolette

fromage blanc au
spéculoos

08

Repas sans protéines
Concombres et
tomates au fromage
blanc

Pavé au fromage
Lentilles aux
carottes Bio
Patatoes

Fraises ou cerises



09

Repas sans viande
Tartare de colin
MSC
et thon
Salade de riz niçois

Fromage Babybel
BIO

Pomme/ poire



10

Jus d'orange

Couscous
Semoule BIO
et légumes
Poulet et
merguez
Boulettes soja basilic

Glace Mars



13

Repas sans viande
Blanc de poireaux et
œuf dur

Filet de poisson
meunière MSC
Brocolis à l'ail
Gratin de pommes
de terre

Pastèque



14

Melon

Sauté de veau marengo
Quenelle à la tomate
Purée Crécy et poêlée
maraîchère

Donut

15

Velouté de tomates à la
«Vache qui rit»®

Aiguillette de poulet
Corn Flakes
ou **aiguillette de colin**
Mélange de légumes
mexicain, riz

Fromage blanc aux
fraises

16

Repas sans protéines
Trio de crudités
râpées

lasagne de légumes

Petits Suisses
aux fruits BIO



17

Macédoine de
légumes et surimi
mayonnaise

Tomates farcies
ou **veggies**
Céréales
gourmandes

Yaourt aux
fruits BIO



20

Repas sans viande
Fish and chips
Sauce Tartare
Frites Salade

Edam Bio

Cerises



21

Taboulé aux crevettes

Sauté de porc au
miel ou **omelette**
Chou-fleur en
beignet, pomme de
terre grenailles à
l'huile d'olive

Yaourt nature
Bio



22

Repas sans protéines
Œuf à la mayonnaise

Haché végétal rond
Ratatouille niçoise
Blé pilaf

Salade de fruits

23

Champignons en salade
et radis rémoulade

Spaghettis
sauce
napolitaine BIO
Boulettes de
bœuf

Boulettes soja basilic

Abricot



24

Crêpe à l'emmental

Escalope de dinde label
Purée ou **boulette VG**
Poêlée de
courgettes BIO
au fromage frais

Beignet aux pommes



27

Rôti de bœuf BIO
Poisson meunière
Sauce tartare
Frites et salade

Croc lait BIO

Millefeuille



28

Tzatziki de
concombre, olives et
tomates au basilic

Moussaka ou
lasagne de légumes
Riz au oignons

Ile flottante

29

Salade de pâtes au
poulet rôti
ou
salade de surimi
Crudités

Fromage «Kir»
BIO



30

Repas sans protéines
Fallafels à la menthe
légumes tajine et
semoule

«Rondelé» BIO

Yaourt nature
sucré BIO



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.