

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Repas sans viande

Melons variés
Lasagne de légumes
Salade iceberg
Yaourt nature sucré BIO



02

Rôti de bœuf Sauce tartare
ou tartare de colin
Frites et assortiment crudités
Fromage Babybel BIO
Barre glacée



03

Chou-fleur mimosa
Poulet Label aux endives et au curry
Ou omelette
Gnocchis
Melon ou pastèque



04

Repas sans viande

Betteraves aux pommes et vinaigrette
Penne à l'italienne
Emmental râpé
Pâtisserie Donut

05

Œuf dur sauce aurore
Rôti de porc dijonnaise
Ou Hoki à la moutarde
Carottes BIO aux oignons
Pomme de terre grenailles à l'huile d'olive
Cerises



08

Salade d'endives et fond d'artichaut
Spaghettis carbonara
Spaghettis au saumon
Pastèque

09

Concombre et radis à la crème
Hachis Parmentier
Ou hachis veggie
Salade
Yaourt aux fruits BIO



10

Repas sans viande
Lentilles à la fête
Boulettes végétales aux légumes
Poêlée ratatouille
Céréales méditerranéennes
Crèmes desserts variées

11

Fish ans chips
Salade
Fromage Vache Qui Rit® BIO
Duo de melons



12

Salade de haricots blancs et courgettes
Sauté de veau marengo
Ou omelette
Macaronis au gruyère
Salade de fruits frais

15

Repas sans viande
Chili Con carne végétal
Riz créole
Fromage Chanteneige BIO
Pêche/Abricots



16

Pizza à la tomate
Tajine de volaille aux légumes
Semoule
Mousse au chocolat



17

PAS DE RESTAURATION

18

Poireaux mimosa
Tender de poisson
Poêlée ratatouille
Céréales gourmandes
Fromage blanc aux pêches

19

Rôti de dinde label froid
ou bœuf
Sauce aurore
Salade piémontaise
Fromage Edam BIO
Melons variés



22

Couscous aux légumes
Boulettes agneau merguez
Ou boulettes légumes
Semoule BIO
Fromage Croclait BIO
Glace bâton



23

Cheeseburger
ou Fishburger
Frites et salade
Fromage kiri BIO
Nectarine



24

Carpaccio de betteraves au vinaigre balsamique
Rougail saucisse
Boulette aux légumes sauce tomate
Blé d'Ebly
Fromage blanc aux fraises

25

Repas sans viande
Tartare de colin
Assiette de crudités (Taboulé, haricots verts BIO, tomates, et pommes de terre)
Pêche ou pastèque

26

Crêpe au fromage
Sauté de dinde à l'orange
Poisson sauce aurore
Céréales BIO et julienne de légumes
Petits suisse aux fruits



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.