

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

03

Repas sans viande

Melon
lasagnes de légumes
salade iceberg
Yaourt nature sucré BIO



04

Rôti de bœuf
poisson hoki froid
MSC
sauce tartare
frites et assortiment de crudités
Fromages Babybel BIO
Barre glacée



05

Velouté de lentilles brunes
Poulet aux endives et au curry
Omelette
Gnocchi nature BIO
Melon ou pastèque



06

Betteraves aux pommes et mimolette vinaigrette
Pennes à l'italienne
Pâtisserie Donust



07

Œuf dur sauce aurore
Sauté de porc dijonnaise
Carottes BIO
glacées aux oignons
Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive
Cerises



10

Salade d'endives
Spaghettis carbonara
Spaghettis au saumon
Pastèque

11

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

12

Lentilles à la fête
crousti fromage
poêlée ratatouille
Céréales méditerranéennes
Crème dessert

13

Fish and chips
Salade
Fromage Vache Qui Rit BIO
Duo de melon



14

FÊTE NATIONALE

17

Chili con carne végétal
Riz créole
Fromage Chantenaige BIO
Pêche/abricots



18

Salade aux croutons, mimolette et maïs
Tajine de légumes Semoule
Mousse chocolat

19

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

20

Rôti de dinde froid
ou œuf
Sauce tartare
Salade piémontaise
Salade iceberg
Fromage Edam BIO
Melon varié



21

Poireaux mimosa
Aiguillettes de poisson
Poêlée ratatouille
Céréales gourmandes
Fromages blanc aux pêches

24

Couscous aux légumes
Boulettes merguez
Semoules BIO
Fromage croclait BIO
Glace



25

Cheeseburger ou fishburger Frites et salade
Fromage kiri BIO
Nectarine



27

Carpaccio de betteraves au vinaigre balsamique
Rougail saucisse
Quenelle
Blé d'Ebly
Fromage blanc aux fraises

28

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



29

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

31

Trio de crudités
Quiche au fromage
Salade fraîcheur
Nectarine/ pêche

Repas sans viande

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.