

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 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.

01

Repas sans viande
Tarte au fromage maison
Omelette
Haricots verts BIO
Pommes vapeur persillées
Orange

04

Repas sans viande
Crème de potiron
Sauté de colin au curry
Purée à la «Vache qui rit»®
Gratin de courgettes bicolores
Pomme ou banane

05

Chou-fleur et fond d'artichauts à la mimolette
Carbonnade flamande
Ou omelette
Tagliatelles au gruyère
Yaourt brassé myrtilles BIO

06

velouté d'épinard à la crème
Escalope de volaille à la viennoise
Ou filet de poisson meunière
Petits pois et jeunes carottes
Salade de fruits frais de saison

07

Betteraves rouges et cœur de palmier
Cordon bleu
Carottes BIO
Blé aux oignons
Yaourt nature BIO

09

Repas sans viande
Salade fraîcheur (Penne, mâche, betteraves, féta et parmesan)
Quiche poireaux / endives et fromage
Banane poire

11

Carottes râpées
Sauté de porc à la provençale
Omelette
Purée
Yaourt brassé BIO

12

Endives paysannes (emmental, jambon, noix, pommes)
Aiguillettes de poulet
Gratin dauphinois et duo de courgettes
Pomme

13

Salade de lentilles au parmesan
Spaghettis bolognaise
Ou spaghettis bolognaise veggie
Ananas Chantilly

14

Repas sans viande
Céleri rémoulade
Steak fromager
Semoule BIO
Poêlée ratatouille
Lait gélifié vanille et chocolat

15

Salade de blé aux fèves, tomates et poivron
Lasagnes saumon gratinés
Épinards
Kiwi

18

Velouté de légumes à la «Vache Qui Rit»®
Sauté de veau aux champignons ou falafel
Risotto aux légumes (carottes en dés et sommités de chou-fleur)
Beignet

19

Repas sans viande
Céleri, maïs betteraves
Orecchiette aux tomates, olives et poivron et parmesan
Petit Nova nature BIO

20

Escalope de porc sauce maroilles
Ou omelette
Céréales gourmandes BIO
Fricassée de chou blanc
Fromage BIO
Banane

21

Rôti de bœuf BIO ou poisson froid
sauce tartare
Frites
Haricots verts BIO
Fromage BIO
Poire

22

Repas sans viande
Salade de pois chiches, olives noires et carottes râpées
Poisson meunière
Sauce citron
Purée
Duo de salade
Compote petit beurre

25

Œuf mayonnaise sur salade
Tagliatelles à la carbonara de volaille et champignons
Kiwi

26

Repas sans viande
Fish and chips
Sauce tartare
Salade composée
Fromage BIO
Riz au lait

27

Salade de haricots blancs et tomates
Jambon blanc ou omelette
Gratin de pommes de terre
Haricots verts BIO à l'échalotes
Fromage blanc aux pains d'épices

28

Repas sans viande
Nuggets de blé
Légumes ratatouille
Riz BIO aux oignons
Fromage BIO
Pomme

29

Sardines au beurre
Saucisse chipolatas ou haché végétal
Lentilles à la paysanne
Yaourt aux fraises BIO