

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02

Repas sans viande

Salade de tomates mozzarella

Pépites de poisson

Purée au fromage

Haricots verts

Lait gélifié

choco/vanille BIO



03

Carbonnade flamande

Ou omelette

Frites et salade iceberg

Fromage KIRI® BIO

Fromage blanc aux pêches



04

Concombres et tomates au fromage blanc

Pavé au fromage

Lentilles aux carottes BIO

Patatoes

Fraises ou cerises



05

Repas sans viande

Tartare de colin

MSC

et thon

Salade de pâtes BIO à la niçoise

Fromage

Babybel BIO

Pastèque



06

Jus d'orange

Couscous

Semoule BIO

et légumes

Poulet labélisé

et merguez

Fallafels

Glace Mars®



09

FÉRIÉ
LUNDI DE
PENTECÔTE

10

Melon

Saute de veau marengo

Saucisse végétale

Gnocchis et poêlée et fèves

aux carottes BIO

Donuts



11

Bouchée camembert sur salade

Aiguillette de poulet

ou aiguillette de poisson

Poêlée espagnole

Fromage blanc aux fraises

12

Trio de crudités râpées

Lasagnes de bœuf

BIO

MAISON

Lasagnes au saumon

Petit Nova aux fruits BIO



13

Repas sans viande

Salade conchiglias au Thon

Vache Qui Rit®

BIO

Fruit



16

Repas sans viande

Fish and chips

Sauce Tartare et salade mêlée

Croclait BIO

Cerises



17

Taboulé aux crevettes

Sauté de porc au miel

ou omelette

Galette brocolis et carottes

Pommes de terre

grenailles à l'huile d'olive

Yaourt sucré BIO



18

Œuf à la mayonnaise et guacamole

Jambon blanc ou thon

Assiette de crudités

(taboulé, tomates, haricots verts et pommes vinaigrette)

Salade de fruits frais

19

Champignons en salade et radis rémoulade

Spaghettis

Sauce napolitaine

BIO

Boulettes de bœuf

Boulette de légumes

Abricot



20

Crêpe à l'emmental ou feuilleté hot dog

Escalope de dinde

labélisées

Purée ou omelette

Poêlée de courgettes BIO

au fromage frais

Muffin nature aux pépites choco

choco



23

Rôti de bœuf BIO

Ou poisson froid

MSC

Sauce tartare

Frites et salade

Chante neige BIO

Fruit de saison



24

Tzatziki de concombre

Olives et tomates au basilic

Boulette panée de blé

façon Thai

Sauce tomate

Riz BIO

Île flottante



25

Salade de crozets au poulet rôti

Salade au surimi

Crudités

Fromage

emmental BIO

Ananas chantilly



26

Repas sans viande

Tajine de légumes, abricots, pois chiches et semoule BIO

Rondelé BIO

Yaourt aromatisé

vanille BIO

27

Melon

Rôti de porc sauce à la moutarde

ou pavé pois chiches

Flageolet et carottes BIO

Petit nova sucré BIO

30

Repas sans viande

Melon varié

Lasagnes de légumes

Salade iceberg

Yaourt nature sucré BIO

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.