



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées
Spaghetti bolognaise
Coulommiers
Crème caramel

01

Salade de pépinettes
Escalope de volaille à l'origan
Gratin de courgettes
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison

02

Melon
Tomate farcie végétale
Riz
Fromage blanc aux fruits
Petit fourré cerise

03

Salade de pommes de terre
échalotes
Cabillaud à l'huile d'olive
Haricots verts persillés
Comté
Fruit de saison

04

Pastèque
Lasagne épinards ricotta
Tomme blanche
Liégeois vanille

07

Salade de farfales
à l'huile d'olive
Boulettes de bœuf
sauce tomate
Petits pois
Gouda
Fruit de saison

08

Radis et beurre
Poulet rôti
Purée
Petit suisse
Pêche cuite

09

Taboulé
Sauté de veau normande
Carottes Vichy
Cantal
Fruit de saison

10

Tomates à la mozzarella
Saumon sauce citronnée
Riz
Yaourt aromatisé
Compote

11

FÉRIÉ

14

Carottes râpées
Tajine de légumes et pois chiches
Semoule
Carré de l'Est
Mousse au chocolat

15

Salade pommes de terre
au comté
Brochette de volaille Tex Mex
Ratatouille
Yaourt nature
Fruit de saison

16

Salade de haricots verts
Rôti de bœuf froid
Pommes noisette
Port salut
Fruit de saison

17

Concombre au fromage blanc
Poisson pané
Epinards
Six de Savoie
Riz au lait

18

Pastèque
Sauté de dinde à la dijonnaise
Poêlée de légumes et mini penne
Camembert
Compote*

21

Salami
Sp : Saucisson de volaille
Colin sauce safranée
Pommes vapeur
Mimolette
Fruit de saison

22

Salade de tortis et surimi
Emincé de bœuf aux oignons
Brocolis
Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison

23

Tomates vinaigrette
Paëlla
Carré frais
Ananas au sirop léger

24

Lentilles vinaigrette
Piperade basque
Emmental
Brownie au chocolat

25

Melon
Emincé de bœuf au poivre
Coquillettes
Yaourt aux fruits
Compote*

28

Salade verte
Cuisse de poulet à la moutarde
Gratin de courgettes
Brie
Twix glacé

29

Riz niçois
Jambon
SP : Jambon de dinde
Printanière de légumes (CE2)
Vache qui rit
Fruit de saison

30

Oeuf dur mayonnaise
Mini pané de blé emmental
Haricots verts persillés
Edam
Fruit de saison

31

SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires.
Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : France