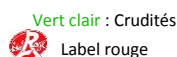




		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 A U 1 0	Déjeuner	Betteraves vinaigrette Brandade de morue Gouda Compote de pommes Pain	Céleri rémoulade Bœuf mode Riz Saint-Môret ou Kiri Crème dessert praliné Pain restauration	Carottes râpées Pizza aux fromages Salade verte Petits suisses sucrés Poire Pain	Pomelos Poulet rôti Boulgour Mini roitelet Fruits du verger ou Pêche en cubes Pain	Rillettes cornichons Filet de lieu Pennes Fromage blanc sucré ou Yaourt nature sucré Clémentines Pain restauration
	Goûter			Pomme - Pain et crème de gruyère		
	Suggestions pour le soir	Potage au potimarron Tian de légumes Omelette au fromage Fruit de saison	Salade verte Tarte flambée Fromage blanc Et crème de marrons	Soupe à l'oignon et gruyère râpé Filets de maquereaux au curry Riz créole Fruit de saison	Rôti de porc aux herbes Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison	Œuf mollet Salade complète Plateau de fromages Compote multi fruits
1 3 A U 1 7	Déjeuner	Velouté de 7 légumes Raviolis 5 fromages Salade verte Saint-Paulin ou Comté Pomme Pain	Salade de riz niçois ou Taboulé Rôti de bœuf Poêlée méridionale Yaourt nature sucré Kiwi Pain	Salade coleslaw Filet de merlu pané Epinards sauce Mornay Livarot Gaufre Pain restauration	Crêpe aux champignons Sauté d'agneau à la provençale Chou vert Camembert ou Cantadou ail & FN Banane Pain	Avocat vinaigrette Filet de limande Courgette sautées Cantal Eclair au chocolat ou Eclair vanille Pain
	Goûter			Poire - Yaourt à boire		
	Suggestions pour le soir	Crudités mixtes Petits légumes farcis Yaourt au lait entier Compote de poires	Velouté à la tomate Galette Sarrazin œuf/fromage Salade verte Fruit de saison	Potage poireaux pommes de terre Spaghetti fermière Salade verte Fruit de saison	Salade verte à l'avocat Saumon fumé Epinards à la crème Liégeois chocolat	Velouté carottes coco coriandre Purée Saint Germain Et jambon Salade verte Fruit de saison
2 0 A U 2 4	Déjeuner	Velouté d'asperges Escalope de dinde Poêlée de champignons Brie Tarte grillée abricots ou Tarte à la noix de coco Pain	Pamplemousse rose Lasagne au thon Crème de gruyère ou Leerdamer Compote framboise Pain	Soupe à la tomate Hachis parmentier Petits suisses aromatisés Orange Pain	Salade verte Chou croute garnie P'tit Cabray Pêche au sirop ou Compote de pommes Pain	Maïs en salade Pavé de saumon Brocolis au gratin Fromage frais vanille ou Yaourt aromatisé Poire Pain
	Goûter			Kiwi - Génoise fourrée fraise		
	Suggestions pour le soir	Soupe au potiron Filet de lieu en papillote Brocolis au sésame Semoule au lait	Poireaux vinaigrette Aligot Salade verte Corbeille de fruits de saison	Potage de légumes Jambon de Paris Gratin de courgettes Fruit de saison	Salade mêlée Emincé de poulet au gingembre Poêlée de légumes au wok Crème dessert vanille	Avocat vinaigrette Tartiflette Salade verte Compote de poires
2 7 A U 1 / 1 2	Déjeuner	Potage légumes vermicelle Rôti de veau Haricots beurre Yaourt nature sucré ou Yaourt entier citron Banane Pain	Maquereaux ou Saucisson sec Paupiette de dinde Flageolets verts Ossau Iraty Pomme golden Pain	Salade niçoise Lasagne bolognaise Chèvre bûche Crème dessert caramel Pain	Tomate vinaigrette Sauté de porc au curry Riz créole Fromage blanc sucré Coupelle fruits des Iles ou Compote d'abricots Pain	Concombre à la crème Pané de colin Petit pois carottes Edam ou Emmental Tarte tatin Pain
	Goûter			Jus de pommes - baguette et confiture		
	Suggestions pour le soir	Jambon sec Gratin de chou fleur Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées Thon sauce curry Riz créole Flan coco	Betteraves en vinaigrette Moules marinières Salade verte Yaourt crémeux à la noisette	Moussaka Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Salade d'endives Saumon fumé Gratin Dauphinois Fruit de saison

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc



Vert clair : Crudités



Vert foncé : Cuidités



Rouge : Protéines animales



Marron : Féculents

Bleu : Produits laitiers

critères qualité certifiés

en italique : produits de saison

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, lupin, mollusques.