



Lundi 31		Mardi 01		Accueils de loisirs	Mercredi 02	Jeudi 03		Vendredi 04	
	Mousse de foie / cornichons (1), (2), (9), (11)/(10)		Potage de pois cassés bio et poireaux (2)		Céleri rave râpé à la crème (crème, citron, échalotes, ciboulette)(2)		Salade d'endives, dés de poire, brie (2), (9), (10)	MENU VEGETARIEN	
	Veau marengo (carottes, navets, champignons) (1)		Cuisse de poulet		Steak		Gratin de poisson aux épinards (1), (2), (6)		Salade de pommes de terre et betteraves et cornichons (9) (10)
	Semoule (1), (2), tr(5)		Poêlée de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts)		Coquillettes (1), (2), tr(5)		(filet de poisson, épinards, béchamel)		Carottes et pois chiches bio brasés (1) (12) tr (2, 5, 9)
			Babybel (2)		Camembert (2)				Boulgour
	Fromage blanc et rondelles de banane (2)		Clémentines		Cocktail de fruits		Semoule au chocolat (1), (2), tr (1, 2, 4,5)		Crêpe (1), (2), (5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / lait		Céréales / pomme / lait		Pain / chocolat / lait		Brioche / pâtes à tartiner / poire		Pain / emmental/ jus de fruits
				VACANCES		SCOLAIRES			
Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs	Mercredi 09	Jeudi 10		Vendredi 11	
	Maquereaux à la moutarde (6), (9), (10)	MENU VEGETARIEN			Salade de pâtes au thon (1), (6), (9), (10) tr(5)		Velouté de lentilles corail bio aux épices (paprika, curcuma, cumin) (2)		Céleri rémoulade (mayonnaise végétale : haricots blancs, échalotes, moutarde, huile) (9), (10), (12)
	Tajine de poulet (carottes, navets bio)		Taboulé (poivrons, maïs, raisins secs, pois chiches bio)(1) (9) (10) tr(5)		Escalope de porc à la moutarde (2), (9), (10)		Boulettes de bœuf à la tomate		Filet de poisson (6)
	Pâtes (1), (2), tr(5)		Quiche sans pâte aux poireaux, oignons, emmental (1) (2) (5)		Haricots verts (2)		Frites		Chou fleur et brocolis à la vapeur
	Kiri (2)		Salade verte (9) (10)		Chèvre (2)		Yaourt nature sucré (2)		
	Clémentines		Crème vanille (2)		Banane		Poire		Gâteau maison (brownies) (1), (2), (4), (5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / brie / banane		Brioche / pâte à tartiner / lait		Pain / confiture / lait		Crème à la vanille/ madeleine		Pain / chocolat / poire

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits BIO
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 14		Mardi 15		Accueils de loisirs	Mercredi 16	Jeudi 17		Vendredi 18	
	Feuilleté au fromage (1), (2), tr (4, 5,11)		Carottes râpées au citron (9), (10)		Salade d'endives, dés d'emmental, pommes granny (2), (9), (10)		MENU VEGETARIEN		Potage de légumes (poireaux, carottes, navets)(2)
	Chipolatas		Filet de poisson (sauce aux poireaux) (1), (2), (6)		Pâtes à la carbonara (1), (2), tr(5)		Salade de chou chinois et dés de chèvre (2), (9), (10)		Rôti de bœuf sauce à l'échalote (2)
	Lentilles bio		Semoule (1), (2), tr(5)				Curry de légumes à l'Indienne (poireaux, navets, pois chiches bio, lait de coco) (9), (10)		Riz (2)
	Edam (2)		Brie (2)		Yaourt aromatisé (5)				Babybel (2)
	Pomme		Flan caramel (2)		Poire		Ananas frais		Banane

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / beurre / orange	Compote / cigarettes russe	Pain / chocolat / lait	Brioche / confiture / jus de fruits	Pain / pâte à tartiner / lait
------------------------	----------------------------	------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

Lundi 21		Mardi 22		Accueils de loisirs	Mercredi23	Jeudi 24		Vendredi 25	
	Pizza (1), (2), tr (5, 6, 7, 8, 9,12)		Salade de chou rouge et noix (4), (9), (10)		Potage à la tomate et au vermicelle (1), tr(5)		MENU VEGETARIEN		Carottes râpées (9), (10)
	Bœuf bourguignon (1)		Poisson à la boulangère (2), (6),		Escalope de dinde à la crème (2), tr (1, 4,5)		Salade verte et toasts de chèvre (1), (2), (9), (10)		Rôti de porc
	Carottes vichy (2)		(filet de poisson, pommes de terre, beurre, persil, oignons)		Pommes de terre sautées et haricots verts		Tajine de légumes (carottes, petits pois, oignons, pois chiches bio)		Haricots blancs
	Yaourt aromatisé (2)		Bûche de chèvre (2)		Camembert (2)		Blé (1), (2)		Tomme blanche (2)
	Poire		Cocktail de fruits		Compote de pommes		Fromage blanc et oreillons d'abricot (2)		Eclair au chocolat (1),(2),(5),(11)tr(4)

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / pâte à tartiner / clémentine	Yaourt nature sucré / boudoirs	Pain / kiri / sirop à l'eau	Céréales / lait / pomme	Pain / confiture / lait
-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	-------------------------	-------------------------

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques ,(5)œuf,(6)poisson ,(7)crustacés , (8) mollusques ,(9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits BIO
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 ou règlement INCO : Information des Consommateurs, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 0546 98 24 65