



Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Toasts de beurre de sardine sur salade verte (1), (2), (6), tr(10)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		Asperges à la vinaigrette (9), (10)		Salade de haricots verts, thon, maïs (6), (9), (10)		Salade verte <b>bio</b> surimi et dés de concombres (1), (5), (6), (7), (9), (10) Tr (2, 8, 9, 11,12)
	Cuisse de poulet au paprika		Taboulé (1), (9), (10) (concombres, poivrons, pois chiches, citron, menthe)		Sauté de lapin		Steak		Poisson à la bordelaise (1), (6), (10), tr (2, 9, 11, 12,14)
	Purée de pois cassés (2)		Pâtes aux courgettes et maïs (pennes, courgettes, champignons, épinards, jus de citron)(1), (2), tr(5,10)		Carottes vichy (2)		Petits pois		Pommes de terre vapeur (2)
	Tomme blanche (2)		Yaourt nature sucré (2)		Bûche de chèvre (2)		Camembert (2)		Edam (2)
	Orange		Spéculoos (1), tr(5)		Pomme		Banane		Gâteau au chocolat (1), (2), (4), (5), tr(11)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
	Pain / chocolat / pomme		Brioche / confiture / lait		Céréales / lait / eau		Fromage blanc / madeleine		Pain / beurre / poire
Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
	Feuilleté au fromage (1), (2), tr (4, 5,11)		Betteraves cuites (9), (10)		Salade verte et dés d'emmental (2), (9), (10)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>REPAS AVEC LES DOIGTS</b>
	Escalope de dinde à la crème (2), tr (1, 4,5)		Filet de poisson aux petits légumes (2), (6) (poireaux, carottes <b>bio</b> échalotes)		Sauté de porc à la tomate		Cake aux lentilles corail <b>bio</b> (carottes <b>bio</b> , oignons, œufs, curry)(5),		Radis roses / beurre (2)
	Haricots verts (2)		Riz (2)		Pâtes (1), (2), tr(5)		Chili de légumes (carottes <b>bio</b> , haricots rouges, oignons)		Nuggets de volaille (1), tr(11)
	Emmental (2)				Kiri (2)		Semoule (1), (2), tr(5)		Frites
	Poire		Fromage blanc et oreillon d'abricot (2)		Compote de pêche		Crème vanille(2)		Babybel / tranches d'ananas frais (2)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
	Pain / camembert / banane		Brioche / pâte à tartiner / lait		Pain / beurre / compote / lait		Céréales / lait / pomme		Pain / confiture / sirop à l'eau

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques ,(5)œuf,(6)poisson ,(7)crustacés , (008) mollusques ,(9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		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 18		Mardi 19		Accueils de loisirs	Mercredi 20	Jeudi 21		Vendredi 22	
			Avocat à la vinaigrette (9), (10)		Pizza au fromage (1), (2), tr (5, 6, 7, 8, 9,12)		<b>MENU VEGETARIEN</b>		Pamplemousse au sucre
			Brandade de poisson (2), (6)		Cuisse de poulet		Betteraves rouges cuites (9), (10)		Chipolatas
<b>FERIE</b>			Salade verte (9), (10)		Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts)(2)		Lasagnes aux lentilles corail <b>bio</b> (1), (2), tr(5)		Gratin de chou-fleur (1), (2)
			Camembert (2)		Vache qui rit (2)		(aubergines, courgettes, poivrons Béchamel, râpé)		Tomme blanche (2)
			Pomme cuite		Banane		Yaourt aromatisé / madeleine (2)/(1), (5), tr (2',11)		Gâteau basque (1),(2),(5),tr(4,11)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
			Yaourt aromatisé / spéculoos / ananas au sirop		Pain / chocolat / lait		Brioche / confiture / lait		Pain / pâte à tartiner / jus de fruits
Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29	
	Duo de saucissons et beurre (2), tr (1, 9,12)/(2)		Salade de pommes de terre, dés de jambon, cornichons (9), (10)		Toasts de chèvre sur lit de salade (1), (2), (9), (10)		Concombres à la vinaigrette (9), (10)		<b>MENU VEGETARIEN</b>
	Veau marengo (1), tr (1, 2,5,12)		Lapin à la moutarde (2), (9), (10)		Pâtes à la bolognaise (1), (2), (tr(5))		Filet de poisson gratiné au four (2), (6), (10)		Taboulé (1), (9), (10) tr(5) (concombres, menthe, pois chiches, citron)
	Blé (1), (2)		Carottes vichy (2)		(pâtes, égrené de bœuf, tomates, oignons)		Riz (2)		Tarte au fromage (1), (2), (5) tr (6, 7, 8, 9,12)
	Brie (2)		Crème caramel (2)		Kiri (2)		Edam (2)		Salade verte (9), (10)
	Pomme		Banane		Compote pommes fraises		Tarte aux pommes (1),(2),tr(3,4,5)		Poire au chocolat(2), tr (1, 2,4)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>									
	Pain / pâte à tartiner / lait		Céréales / lait / pomme		Pain / confiture/ lait		Crème à la vanille / boudoirs / sirop à l'eau		Pain/ chocolat / 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 France		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