

Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs	Mercredi 04	Jeudi 05		Vendredi 06	
	Salade verte et thon (6),(9),(10)		MENU VEGETARIEN		Salade de pâtes, thon, maïs, (1),(6)tr(5)		Salade betteraves, dés d'emmental et échalotes (2),(9),(10)		Concombres à la crème et ciboulette (2),(9),(10)
	Cordon bleu (1),(2)tr(5,12)		Feuilleté au fromage (1),(2)tr(4,5,11)		Tortilla aux dés de jambon, oignons, poivrons (2),(5)		Steak de bœuf (2)		Filet de poisson (6)
	Haricots verts (2)	 	Parmentier de chou-fleur (chou-fleur, pommes de terre, carottes, céleri branche, oignons, œuf, lait) (2),(5),tr(1,12)		Salade verte (9),(10)		Coquillettes bio (1),(2)tr(5)		Poêlée de courgettes bio sautées
	Chèvretnine (2)		Boulgour (1)		Kiri (2)		Petit suisse(2)		Gouda (2)
	Pomme		Yaourt nature sucré / madeleine(2)/(1),(5),tr(2,4,11)		Poire		Ananas frais		Gâteau maison (1),(2),(5) (chocolat et noix de coco)

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

	Pain / chocolat/ poire		Brioche / confiture / lait		Pain / beurre / lait grenadine		Céréales / lait /jus de fruits		Pain / vache qui rit / eau
--	------------------------	--	----------------------------	--	--------------------------------	--	--------------------------------	--	----------------------------

Lundi 09		Mardi 10		Accueils de loisirs	Mercredi 11	Jeudi 12		Vendredi 13	
	Radis roses / beurre (2)		Salade de tomates et féta (2),(9),(10)		Carottes râpées (9),(10)		MENU VEGETARIEN		Haricots verts, thon échalotes (6),(9),(10)
	Emincé de poulet à la crème et champignons (2)		Filet de poisson (6)		Chipolatas		Salade verte, avocat et oignons rouges (9),(10)		Rôti de bœuf (2)
	Semoule (1),(2),tr(5)	 	Poêlée de légumes (Pommes de terre, carottes, courgettes)		Coquillettes (1),(2),tr(5)		Poêlée de riz aux haricots rouges (10),tr(1,2,5,12) (ananas au sirop, maïs, carottes, lait de coco)		Frites
	Camembert (2)		Bûche de chèvre (2)				Edam (2)		Brie (2)
	Banane		Mousse au chocolat(2),tr(4,5,11)		Fromage blanc et oreillons d'abricot (2)		Compote de pommes		Fraises au sucre

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

	Pain / pâte à tartiner/ lait		Céréales / lait / pomme		Pain / confiture / lait		Fromage blanc / madeleine /sirop à l'eau		Pain / chocolat / banane
--	------------------------------	--	-------------------------	--	-------------------------	--	---	--	--------------------------

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		Label rouge
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	--------------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------

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 16		Mardi 17		Accueils de loisirs	Mercredi 18	Jeudi 19		Vendredi 20	
	Tarte au fromage (1),(2),(5),tr(6,7,8,9,12)		Radis / beurre(2)		Salade de riz (poivrons, dés de jambon, olives noires) (9),(10)		MENU VEGETARIEN		Fèves / beurre (2)
	Goulasch de bœuf (2)		Filet de poisson et son crumble de chorizo au parmesan (1),(2),(6)		Escalope de dinde (2)		Salade de chou chinois, dés d'emmental et noix, pois chiches (2),(4),(9),(10)		Petit salé
	Tagliatelles (1), (2)tr(5)		Carottes vichy (2)		Haricots verts (2)		Hachis Parmentier (pommes de terre, champignons, carottes, poireaux, oignons) (2)		Mogettes
			Tomme blanche (2)		Chèvre tine (2)		Salade verte bio (9),(10)		Gouda (2)
	Yaourt aromatisé / boudoirs (2)/(1),(2),(5)		Pêche au sirop		Ananas frais		Entremet à la vanille et oreillon d'abricot (2),tr(1,4,5,11)		Eclair au chocolat (1),(2),(5),(11)tr(4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain /confiture / ananas au sirop		Crème à la vanille / spéculoos / poire		Pain / chocolat / sirop à l'eau		Céréales / lait / pomme		Pain / petit louis / jus de fruits
Lundi 23		Mardi 24		Accueils de loisirs	Mercredi 25	Jeudi 26		Vendredi 27	
	Mousse de foie cornichons (1),(2),(9)tr(11)/(9),(10)		Taboulé (1),(9),(10)tr(5)		Carottes râpées (9),(10)		PONT DE L'ASCENSION		
	Blanquette de veau (1),(2)		Emincé de lapin à la persillade		Steak (2)				
	Riz		Haricots verts (2)		Purée de pomme de terre (2)				
			Crème au chocolat (2)		Bûche de chèvre (2)				
	Milk Shake à la fraise (2)		Poire		Compote pommes / bananes				
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / lait / compote		Céréales / lait / banane		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 France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	--------------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------

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.