

Lundi 30		Mardi 31		Accueils de loisirs	Mercredi 01	Jeudi 02		Vendredi 03	
	Macédoine, thon à la mayonnaise (5),(6),(9),(10)		MENU VEGETARIEN		Salade de pâtes (dés de jambon, tomates, concombres)(1),(9),(10)tr(5)		Salade de tomates, thon; maïs (6),(9),(10)		Melon / beurre (2)
	Boulettes de bœuf à la tomate (1),(2),(11)		Tarte au fromage (1),(2),(5),tr(6,7,8,9,12)		Rôti de dinde Tr(1,2)		Merguez		Filet de poisson sauce à l'échalote et au citron (1),(2),(6),(10)
	Coquillettes (1),(2),tr(5)		Couscous végétarien (courgettes, carottes, navets, pois chiches, raisins secs)tr(1,2,5,12)		Haricots verts (2)		Lentilles bio		Gratin de courgettes bio (1),(2)
	Brie (2)		Semoule (1),(2),tr(5)		Camembert (2)		Crème caramel (2)		Chanteneige (2)
	Pomme		Petits suisses(2)		Pêche		Abricots		Eclair au chocolat (1),(2),(5),(11),tr(4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / pâte à tartiner / sirop à L'eau		Céréales au chocolat / lait / nectarine		Pain / confiture/ lait / eau		Madeleine / fromage blanc/ eau		Pain/ petit louis / jus de fruits
Lundi 06		Mardi 07		Accueils de loisirs	Mercredi 08	Jeudi 09		Vendredi 10	
			Pastèque		Radis / beurre (2)		MENU VEGETARIEN		Betteraves cuites (9),(10)
	PENTECOTE		Brandade de poisson (2),(6)		Escalope de porc à la crème (2)		Concombres à la vinaigrette et ciboulette (9),(10)		Steak
			Salade verte (9),(10)		Farfalles (1),(2) ,tr(5)		Flan de légumes (carottes, courgettes bio , semoule) (1),(2),(5)		Frites
			Bûche de chèvre(2)		Babybel (2)		Emmental (2)		Brie (2)
			Yaourt aromatisé (2)		Compote de pommes		Fraises à la chantilly (2)		Glace (2),(5),(11)tr(1,3,4)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Brioche / confiture / abricots / eau		Pain / chocolat / sirop à l'eau		Céréales / lait / compote		Pain / emmental / jus de fruits

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		Produits BBC
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------

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. Restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 13 		Mardi 14 		Accueils de loisirs		Mercredi 15		Jeudi 16 		Vendredi 17 	
	Melon, mozzarella, menthe (2),(9),(10)		Fondue Italienne (2),(9) (concombres, carottes, chou-fleur)		Salade de riz, thon, tomates, olives noires (6),(10)						Salade verte bio tomates, concombres et ciboulette (9),(10)
	Rôti de bœuf bio à la basquaise (poivrons trois couleurs, tomates)		Filet de poisson (6)		Cuisse de poulet						Rôti de porc
	Riz (2)		Tomates provençales / semoule (1),(2),tr(5)		Petits pois carottes						Poêlée de légumes (carottes, champignons, courgettes bio, oignons)
	Milkshake à la banane (2)		Kiri (2)		Camembert (2)						Bleu (2)
	Cookie bio		Pomme cuite au beurre et spéculoos (1),(2)		Nectarine						Fraises au sucre

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / pâte à tartiner / fraises	Crème vanille / Madeleine / pomme	Pain / beurre / lait grenadine	Brioche / confiture / lait	Pain / kiri / abricots
----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	----------------------------	------------------------

Lundi 20		Mardi 21		Accueils de loisirs		Mercredi 22		Jeudi 23		Vendredi 24	
	Rosette / beurre (2)/(2)		Pastèque		Duo de chou (rouge et blanc) (9),(10)						
	Tomates farcies (chair à saucisse label rouge)		Emincé de poulet à la crème (2)		Steak						Taboulé (tomates, concombres, menthe, citron, raisins secs) (1),tr(5,10)
	Riz (2)		Pommes de terre sautées à l'ail et au persil (2)		Carottes vichy (2)						Omelette aux pommes de terre (2),(5)
	Croc lait (2)		Petit suisse (2)		Chèvre (2)						Salade verte (9),(10)
	Banane		Prunes		Nectarine						Glace (2),(5),(11),tr(1,3,4)

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / confiture / nectarine	Spéculoos / fromage blanc / jus de fruits	Pain / chocolat / compote	Céréales au chocolat / lait / pomme	Pain / beurre chocolat en poudre
------------------------------	---	---------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

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		Produits BBC
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------

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 27		Mardi 28		Accueils de loisirs		Mercredi 29		Jeudi 30		Vendredi 01	
	Toasts de beurre de sardine et salade verte (1),(2),(6),(10)		MENU VEGETARIEN		Feuilleté au fromage (1),(2),tr(4,5,11)				Salade verte bio concombres bio et féta (2),(9),(10)		Melon / beurre (2)
	Cuisse de poulet		Salade de pommes de terre, tomates, maïs, cornichons, pois chiches (9),(10)		Sauté de porc				Rôti de bœuf (2)		Filet de poisson sauce beurre blanc (1),(6),tr(2,5,6,7,12)
	Haricots verts (2)		Tian de légumes (tomates, courgettes, oignons)		Pâtes (1),(2),tr(5)				Purée de pois cassés (2)		Carottes vichy (2)
	Camembert (2)		Boulgour (1),(2)		Emmental (2)				Fromage blanc (2)		Bûche de chèvre (2)
	Pêche		Yaourt nature sucré (2)		Glace (2),(5),(11),tr(1,3,4)				Fraises au sucre		Tarte aux pommes (1),(2),tr(3,4,5)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / chocolat / pastèque		Madeleine / lait chocolaté		Pain / confiture / sirop à l'eau				Céréales / lait / eau / abricot		Pain / pâte à tartiner/ lait
Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs		Mercredi 06		Jeudi 07		Vendredi 08	
	Céleri rémoulade (5),(9),(10),(12)		Salade piémontaise (pommes de terre, dés de jambon, tomates bio , cornichons, mayonnaise) (5),(9),(10)		Carottes râpées (9),(10)				Pique-nique		
	Sauté de lapin à l'ail et au persil		Filet de poisson sauce citronnée (1),(2),(6),(10)		Chipolatas				Melon / pastèque		
	Duo de haricots verts et beurre (2)		Riz (2)		Lentilles				Sandwich jambon beurre / emmental(1),(2), Sandwich thon sauce ail et fines herbes (1),(2),(6),		
	Chèvretonne (2)		Edam (2)		Camembert (2)				Chips tr(2),(9),(12)		
	Nectarine		Crème au chocolat (2)		Fraises au sucre				Babybel / glace (2)/(2),(5),(11),tr(1,3,4)		
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi											
	Pain / confiture / fraises		Céréales / lait / eau		Pain / pâte à tartiner / lait				Petits beurre / fromage blanc		

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		Produits BBC
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------

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