



Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Rillettes de sardines (6)(2)		Salade de riz, surimi, poivrons rouges Bio (6)(9)(10)(13)tr(1,5,4,7,12)		Carottes râpées (9)(10)(13)tr(4,12)		Chou blanc, dés de jambon (9)(10)(13)tr(4,12)		Taboulé (1)tr(11)
	Spaghettis à la bolognaise (1)(2)(5)tr(9,11)		Pilon de poulet		Steak		Filet de poisson sauce citronnée (6)(2)		(Menthe Bio, pois chiches, citron, concombres)
			Purée de pois cassés Bio (2)		Blé (1)		Haricots beurre (2)		Lasagnes aux brocolis et fromage de chèvre (1)(2)tr(1,4,9,10,12)
	Gouda (2)		Petit suisse (2)		Bûche de chèvre (2)		Emmental (2)		Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)
	Banane		Ananas frais		Pomme cuite (2)		Gâteau de brioche perdue (2)(1)(5)tr(11)		Poire

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / confiture / lait bio	Fromage blanc / madeleine	Pain / chocolat / lait bio / eau	Brioche /pâte à tartiner /pomme	Pain / kiri / jus de fruits
-----------------------------	---------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
	Mousse de foie / cornichons (5)(1)(2)(9)(11)(10)		Carottes râpées aux pois chiches (9)(10)(13)tr(1,4,11,12)		Salade pommes de terre thon et cornichons (6)(10)(9)(13)tr(4,12)		Menu proposé par les enfants de Colombiers		Radis roses Bio (2)
	Sauté de dinde aux champignons (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Chili de légumes Tr(1,4,9,10,12,13)		Escalope de porc (2)		Velouté de légumes (Carottes, poireaux Bio, navets) (2)		Filet de poisson (6)(1)(2)tr(5,11)
	Pâtes Bio (1)(2)tr(5)		(Carottes, maïs, oignons, persil)		Haricots verts (2)		Hamburger / frites (1)(2)(5)tr(4,11)		Gratin d'épinards (1)(2)tr(4,12,9,10)
	Brie (2)		Riz		Camembert (2)		Salade verte Bio (9)(10)(13)tr(4,12)		Edam (2)
	Orange		Yaourt nature sucré / galette Bretonne (1)(2)(5)tr(4,11)		Pomme		Glace (2)(11)(1)tr(4)		Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)

Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

	Pain / pâte à tartiner / lait bio		Brioche / confiture / lait bio / orange		Pain / miel / lait bio		Céréales / lait bio / poire		Pain / chocolat / sirop à l'eau
--	-----------------------------------	--	---	--	------------------------	--	-----------------------------	--	---------------------------------

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		Produits AOP		Produits HVE
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--------------

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	
	Soupe au lait et croûtons (1)(2)		Salade et avocats (9)(10)(13)tr(4,12)		Radis roses / beurre (2)				Menu à l'envers
	Petit salé (1)(2)		Filet de poisson sauce Hollandaise (6)(1)(2)(5)tr(7,12)		Rôti de bœuf		Salade verte, endives, maïs, haricots rouges (9)(10)(13)tr(4,12)		Pommes cuites Bio aux spéculoos (1)(2)
	Lentilles Bio Tr(1)		Pommes de terre et carottes à la vapeur (2)		Haricots verts (2)		Tagliatelles aux champignons et au brie (1)(2)tr(5,9,11)		Hachis parmentier (2)
			Crème chocolat au lait de chèvre Bio (2)		Yaourt (2)				Salade verte (9)(10)(13)tr(4,12)
	Banane		Madeleine (1)(2)(5)tr(4,12)		Gâteau basque (1)(2)(5)tr(4,11)		Fromage blanc au miel (2)		Friand (1)(2)tr(4,5,11)
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / camembert / pomme		Brioche / confiture / lait		Pain / emmental / lait		Yaourt nature sucré / galettes pur beurre		Pain / chocolat / banane
Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs	Mercredi 27	Jeudi 28		Vendredi 29	
	Tarte au fromage (1)(2)(5)tr(6,7,8,9,12)		Betteraves Bio cuites et dés de féta (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de blé, maïs, poivrons verts (1)(9)(10)(13)tr(4,12)		Radis noirs / beurre (2)		Carottes râpées raisins secs (9)(10)(13)tr(4,12)
	Sauté de lapin aux champignons et carottes (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Rôti de porc à la moutarde (2)(9)(10)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Chipolatas		Marmite de légumes aux épices (10)tr(1,4,13,12,9,3,4,11)		Poisson à la boulangère (6)(2)
	Riz		Flageolets (2)		Haricots verts (2)		(Carottes, courgettes, haricots verts, pois chiches)		(Pommes de terre, oignons, persil)
	Mousse chocolat (2)(4)tr(5,11,13)				Camembert (2)		Boullgour (1)		Fromage blanc (2)
	Poire		Tarte aux pommes (1)(2)		Ananas frais		Flan nappé caramel (2)		Abricots au sirop
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / orange		Céréales / lait bio / pomme		Pain / chocolat / lait bio		Madeleine / compote / lait bio		Pain / pâte à tartiner / lait bio

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		Produits AOP		Produits HVE
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--------------

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. Coque, Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65