



Lundi 29		Mardi 30		Accueils de loisirs		Mercredi 01		Jeudi 02		Vendredi 03		
	<b>Menu à thème rouge</b>		Concombres HVE à la crème et ciboulette <b>bio</b>					Carottes râpées au citron sur lit de salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Pâté de campagne et cornichons (2)(1)(9)(11)(10)		
	Betteraves rouges cuites <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)		Couscous végétarien (1)(2)(10)tr(4,13,12,9,3)	<b>FERIE</b>					Filet de poisson à la vapeur (6)		Blanquette de veau (2)	
	Spaghettis bolognaises (2)(1)(5)tr(4,9,11,10,12,13)		Semoule (carottes HVE, courgettes, pois chiches, navets et raisins secs)					Haricots verts (2)		Riz et carottes HVE (2)		
	Edam (2)		Yaourt aromatisé (2)					Brie (2)		Petit suisse (2)		
	Pomme rouge		Galette bretonne (1)(2)(5)tr(4,11)					Eclair au chocolat (1)(2)(5)(11)tr(4)		Poire		
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>												
	Pain / chocolat / Banane		Brioche / confiture / lait					Fromage blanc / madeleine		Pain / beurre / compote		
Lundi 06		Mardi 07		Accueils de loisirs		Mercredi 08		Jeudi 09		Vendredi 10		
	Salade verte, surimi et maïs (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		<b>Menu à manger avec les doigts</b>									
	Chipolatas		Fondue italienne (Concombres HVE, radis, tomates cerises) (2)(9)(10)									
	Flageolets Tr(1)		Pilon de poulet	<b>FERIE</b>				<b>FERIE</b>		<b>PONT</b>		
	Entremet vanille (2)		Frites									
	Cookie <b>bio</b>		Bâtonnet de gouda/ glace (2)(11)(1)(4)									
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>												
	Pain / camembert / pomme		Brioche / pâte à tartiner / lait									

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		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (Haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

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 13		Mardi 14		Accueils de loisirs	Mercredi 15	Jeudi 16		Vendredi 17	
	Asperges sauce fromage blanc et ciboulette bio(2)(9)(10)		Tomates mozzarella et basilic bio (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Carottes râpées HVE (9)(10)(13)tr (4,12)		Concombres HVE et salade verte bio (9)(10)(13)tr(4,12)		Taboulé (Concombres HVE, tomate et citron) (1)
	Boulettes de bœuf à la tomate (2)		Filet de poisson (6)		Rôti de porc aux oignons (1)(5)(11)(12)(9)		Lasagnes végétariennes (1)(2)tr(4,12,9,10)		Cuisse de poulet
	Gnocchis (1)(10)tr(2,5,11)		Riz aux poivrons bio et chorizo (2)tr(4,9,11)		Blé (1)		(Aubergines HVE, courgettes, oignons, tomates, mozzarella, parmesan et pois chiches)		Purée de pommes de terre et carottes HVE
	Camembert (2)								Edam (2)
	Pomme HVE		Compote pomme/fraise		Fromage blanc et oreillon d'abricot (2)		Yaourt aromatisé (2)		Banane

### Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

Pain / emmental / poire	Yaourt aromatisé / spéculoos / ananas au sirop	Pain / chocolat / lait	Brioche / confiture / lait	Pain / pâte à tartiner / jus de fruits
-------------------------	--	------------------------	----------------------------	--

Lundi		Mardi 21		Accueils de loisirs	Mercredi 22	Jeudi 23		Vendredi 24	
			Salade verte, maïs, oignons rouges et dés d'emmental (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade piémontaise (P de terre, Tomates, dés de jambon cornichons) (9)(10)(5)(11)		Radis roses bio / beurre (2)		Salade de lentilles bio aux légumes (Lentilles, poivrons bio, tomates et avocats) (9)(10)(13)tr(4,12)
			Pâtes Bio aux légumes (1)(2)tr(5)		Sauté de lapin (2)(9)(10)tr(1,4,12,3)		Colombo de porc (2)tr(12, 9, 13, 10, 1, 4, 3)		Filet de poisson à la vapeur (6)
	<b>FERIE</b>		(Courgettes HVE, carottes, basilic)		Carottes vichy HVE (2)		Purée de pois cassés bio (2)		Gratin Dauphinois (2)
					Bûche de chèvre (2)				Gouda (2)
			Fromage blanc aux fraises fraîches (2)		Ananas frais		Yaourt nature sucré (2)		Poire au chocolat et amandes grillées (2)(11)(4)tr(1)

### Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi

	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		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (Haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

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 31		
	Melon / beurre (2)	 	Tomates HVE, concombres HVE et fêta (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		 	Saucisson à l'ail / beurre (11)tr(4,9)	 	Carottes râpées HVE (9)(10)(13)tr(4,12)	  	Salade Mexicaine (Haricots rouges, riz, maïs, poivrons verts <b>bio</b> , oignons rouges) (9)(10)(13)tr(4,12)
	Couscous poulet et merguez		Rôti de bœuf			Sauté de veau (2)		Filet de poisson (6)		Omelette aux pommes de terre (5)(2)
	Semoule aux raisins (1)		Haricots verts (2)			Riz	 	Tian de légumes (2) (Courgettes HVE, aubergines HVE, tomates HVE, oignons)	 	Salade verte <b>bio</b> (9)(10)(13)tr(4,12)
	Tomme blanche (2)					Petit suisse (2)		Emmental (2)	 	Crème chocolat au lait de chèvre <b>bio</b> (2)
	Glace (2)(11)(4)tr(5,3)		Clafoutis aux abricots au sirop (1)(5)(2)			Pastèque		Gâteau Basque (1)(2)(5)tr(11,4)		Cigarettes Russes (1)(2)(11)tr(4)
<b>Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi</b>										
	Pain / chocolat / pomme		Brioche / confiture / lait			Pain / beurre / banane		Compote / madeleine / sirop à l'eau		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		Produits AOP		Produits HV(haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	--

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