



























Lundi 04		Mardi 05		Accueils de loisirs	Mercredi 06	Jeudi 07		Vendredi 08	
	Salade de haricots verts au thon (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade de lentilles bio, oignons rouges et ciboulette (9)(10)(13)tr(4,12,1)		Salade verte, avocats (9)(10)(13)tr(4,12)		Potage poireaux bio pommes de terre (2)		Carottes râpées (9)(10)(13)tr(4,12)
	Boulettes de bœuf à la tomate (2)(11)tr(1,2)		Risotto aux champignons, carottes et parmesan (2)		Sauté de veau (2)(5)(12)tr(1,6,7,8,11)		Sauté de poulet au curry (13)(2)(9)(10)tr(1,3,4,12)		Filet de poisson à la vapeur (6)
	Riz				Carottes vichy HVE (2)		Pâtes semi-complètes bio (1)		Purée de pois cassés bio (2)
	Edam (2)		Yaourt nature sucré (2)		Camembert (2)		Petit suisse (2)		
	Pomme		Madeleine (1)(2)(5)tr(4,11)		Raisin blanc		Clémentine		Gâteau maison (1)(2)(4)(5)tr(11)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Lundi 11		Mardi 12		Accueils de loisirs	Mercredi 13	Jeudi 14		Vendredi 15	
			Betteraves cuites et dés de féta (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Radis noirs / beurre (2)		Chou blanc bio et dés d'emmental (2)(9)(10)(13)tr(4,12)		Salade verte bio, dés de jambon ; (9)(10)(13)tr(4,12)
			Poisson pané (1)(2)(6)tr(5,11)		Escalope de porc à la crème (2)		Tajine de légumes (Carottes bio, courgettes, pois chiches, navets) (1,3,4,9,10,12,13)		Rôti de bœuf bio
	FERIE		Haricots verts (2)		Pommes de terre vapeur HVE (2)		Semoule (1)		Frites
					Bûche de chèvre (2)				Gouda (2)
			Pomme		Compote de pommes		Fromage blanc et oreillon d'abricot (2)		Orange

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 18		Mardi 19		Accueils de loisirs		Mercredi 20		Jeudi 21		Vendredi 22	
	Friand au fromage (1)(2)tr(4,5,11)		Salade verte HVE, surimi, maïs (6)(9)(10)(13)tr(4,12)		Piémontaise (Pommes de terre HVE, dés de jambon, cornichons) (9)(10)(5)(11)				Carottes HVE et céleri à la mayonnaise (5)(9)(10)(11)(12)		Potage poireaux bio et courges bio (2)
	Bœuf bourguignon bio (1)tr(2,5,11,12,9,6,7,8)		Brandade de poisson (6)(2)		Sauté de lapin à la moutarde (2)(9)(10)				Chili de légumes (Carottes HVE, haricots rouges, coulis de tomates) (2)		Petit salé aux lentilles bio
	Carottes vichy HVE (2)		(Filet de poisson, pommes de terre HVE, ail, persil, lait)		Haricots verts (2)				Riz		
			Tomme blanche (2)		Brie (2)				Yaourt aromatisé (2)		Edam (2)
	Clémentine		Pomme HVE cuite au miel (2)		Poire				Orange		Tarte aux pommes (1)(2)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL /BEURRE/ YAOURTS/LAIT / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Lundi 25		Mardi 26		Accueils de loisirs		Mercredi 27		Jeudi 28		Vendredi 29	
	Potage pommes de terre HVE carottes et butternut (2)		Salade d'endives aux noix (4)(9)(10)(13)tr(4,12)		Chou rouge bio à la vinaigrette (9)(10)(13)tr(4,12)				Mousse de foie / cornichons (9)(10)(11)(12)		Taboulé (Concombres HVE, menthe, pois chiches, citron) (1)
	Spaghettis à la bolognaise (1)(2)		Tartiflette (2)		Steak				Gratin de poisson aux épinards (2)(6)		Omelette aux pommes de terre HVE (5)(2)
	Salade verte HVE (9)(10)(13)tr(4,12)		(Pommes de terre HVE, lardons, oignons, fromage à tartiflette)		Purée de patates douces bio (2)						Salade verte bio (9)(10)(13)tr(4,12)
									Camembert (2)		
	Crème chocolat au lait de chèvre bio (2)		Raisin noir		Fromage blanc à la confiture de fraise (2)				Banane		Flan à la vanille (2)tr(1,4,5,11)

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		Produit 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.