

LUNDI 03

Haricots verts, maïs, thon
(6)(9)(10)

Lasagnes à la bolognaise
(1)(2)

Salade verte
(9)(10)

Compote de pommes

MARDI 04

Salade de chou chinois aux lardons
(9)(10)

Filet de poisson sauce tomate
(6)

Riz

Camembert
(2)

Poire au sirop et au chocolat fondu
(1) tr (1,2,4)

MERCREDI 05

Salade de lentilles oignons rouges
(9)(10)

Escalope de dinde à la crème
(2)

Purée de carottes, pommes de terre
(2)

Bûche de chèvre
(2)

Ananas frais

JEUDI 06

Salade verte, haricots rouges, maïs
(9)(10)

Gratin de pommes de terre au parmesan
(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Fromage blanc sucré
(2)

Oreillon d'abricots

VENREDI 07

Carottes râpées
(9)(10)

Sauté de porc au curry
oignons hve, ail, curry crème bio
(2)(10) tr (1,3,4,9,12,13)

Chou-fleur à la béchamel
(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Eclair au chocolat
(1)(2)(5)(11) tr (4)

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc



Confiture



Lait bio



Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pâte à tartiner



Fromage



- Gluten
- Lait
- Arachides
- Fruits à coque
- Œuf
- Poisson
- Crustacés
- Mollusques
- Moutarde
- Sulfites
- Soja
- Céleri
- Sésame
- Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Produit BBC



Produit HVE (haute valeur environnementale)

Porc français



Produit AOP



Fait maison



Produit local

Viande origine France



Produit de saison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lait et la crème que nous utilisons dans toutes nos recettes ainsi que pour les goûters sont issus de l'agriculture biologique.



LUNDI 10

Pâté de campagne cornichon
(1)(2)(9)(10)(11)

Blanquette de veau
navets, poireaux,
carottes, champignons,
crème
(1)(2)(5)(10)(12)
tr (4,6,7,8,9,11,13)

Boulgour
(1)

Yaourt nature sucré
(2)

Clémentine

MARDI 11

FERIE

MERCREDI 12

Radis roses beurre
(2)

Emincé de poulet basquaise
Oignons, poivrons
verts, poivrons rouges,
ail
tr (1,4,9,10,12,13)

Coquillettes
(1) tr (5,9,11)

Emmental
(2)

Pomme cuite au miel

JEUDI 13

Salade de chou coleslaw
chou blanc, carottes
(2)(5)(9)(10) tr (1,4,12,13)

Filet de poisson à la catalane
carottes, oignon,
cornichon, poivron
rouge
(6)(9)(10) tr (1,4,12,13)

Riz

Edam
(2)

Poire

VENDREDI 14

Soupe de pois chiche

Flan de carottes au parmesan
carottes, crème liquide,
moutarde, parmesan
(2)(5)(9) tr (1,4,10,12,13)

Salade verte
(9)(10)

Petit suisse nature sucré
(2)

Raisins

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pâte à tartiner



Fromage

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Produit BBC



Produit HVE
(haute valeur
environnementale)

Porc français



Produit AOP



Fait maison



Produit local

Viande origine France



Produit bio

Produit de saison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes les pommes et les poires proviennent de producteurs locaux.



LUNDI 17

Maquereau à la moutarde

(6)(9)(10)

Fricassé de poulet grand-mère

lardons, oignons, champignon, bouillon de volaille

Tr (1,4,9,10,12,13)

Petits pois carottes

Brie
(2)

Clémentine

MARDI 18

Soupe de potimarron et ses pois chiches grillés

(2)(9)(10)

Gnocchini de pommes de terre aux 3 fromages

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Carottes vichy

(2)

Yaourt sur lit de confiture

(2)

Madeleine

(1)(2)(5) tr (4,11)

MERCREDI 19

Salade de riz, surimi, oignons rouges

(1)(5)(6)(7)(9)(10)

Rôti de porc

Haricots verts persillés

(2)

camembert

(2)

Orange

JEUDI 20

Betteraves féta

(2)(9)(10)

boeuf bourguignon

Carottes, poivrons verts, poireaux, oignons

tr (1,3,4,9,10,12,13)

Blé

Fromage blanc sucré au miel et rondelles de bananes

(2)

VENDREDI 21

Endives bleu et noix

(2)(4)(9)(10)

Poisson pané

(1)(6) tr (2,5,8,11,12)

Purée de pois cassés

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Gâteau maison brownie

(1)(2)(5)(11) tr (4)

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc



Confiture



Lait bio



Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pâte à tartiner



Fromage



1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Produit BBC



Produit HVE (haute valeur environnementale)

Porc français



Produit AOP



Fait maison



Produit local

Viande origine France



Produit de saison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous proposons un yaourt fermier local au moins une fois par mois.



LUNDI 24

Mini roulé fromage
(1)(2)

Chipolatas

Lentilles carottes

(2)

Kiri

(2)

Ananas frais

MARDI 25

Céleri rémoulade
(5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)

Blanquette de poisson
Carottes, poireaux,
champignons, oignons,
crème

(1)(2)(6) tr (4,9,10,12,13)

Pâtes semi complètes
(1)

crème vanille
(2)

Cigarettes russes
(1)(5)(11) tr (2,4)

MERCREDI 26

Salade verte, emmental, pomme

(2)(9)(10)

Cuisse de poulet rôtie
tr (1,4,9,10,12,13)

Purée de pommes de terre

(2)

Compote de poires

JEUDI 27

salade verte, haricots rouges, avocats

(9)(10)

lasagnes potimarron camembert

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

cocktail de fruits

spéculoos
(1) tr (2)

VENDREDI 28

Soupe tomate vermicelle

(1) tr (1,4,5,9,10,11,12,13)

Rôti de boeuf

Frites

Gouda

(2)

Pomme

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Produit BBC



Produit HVE
(haute valeur environnementale)

Porc français



Produit AOP



Fait maison



Produit local

Viande origine France



Produit bio

Produit de saison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les lentilles et les pois cassés que nous utilisons dans toutes nos recettes sont issus de l'agriculture biologique.

