

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
	Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	Mélange de crudités ⁵⁻¹² Ou Radis au beurre ²	Concombre en vinaigrette ⁵⁻¹² Ou Carottes râpées & feta ²⁻¹²	
	Boulettes de blé tomate basilic ¹ Pommes de terre rôties	Rôti de veau ¹⁻³ Penne sauce tomate ¹⁻²	Escalope de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Carottes en rondelles Ou Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Ratatouille	Brandade de morue ¹⁻²⁻⁴	
	Kiri ²	Yaourt aux fruits ²	Carré frais ²	Gouda ²	
	Carré de Pâques au chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote de pomme Ou Ananas	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tarte au fromage ¹⁻²⁻³ Ou Crêpe au fromage ¹⁻²⁻³	Salade verte aux croutons ¹⁻⁵⁻¹² Ou Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade de pommes de terre aux dés de jambon ⁵⁻¹²	Salade de tomates oignons crispy ¹⁻⁵⁻¹² Ou Pamplemousse & sucre	Bouchée camembert ¹⁻² Ou Samoussa de légumes ¹⁻⁹	
Tortilla de pommes de terre ³ Haricots verts en persillade Ou Julienne de légumes ²⁻¹⁰	Tajine d'agneau & ses légumes ¹⁻³⁻¹² Semoule ¹	Emincé de dinde à la crème ² Poêlée du marché	Saucisse grillée ¹⁰ Lentilles cuisinées Ou Haricots blancs à la tomate	Cabillaud sauce ciboulette ¹⁻⁴ Ou Escalope de poulet au paprika ³ Purée de carottes ²	
Bonbel ²	Edam ²	Samos ²	Chanteneige Bio ²	Fromage blanc ²	
Fruit Bio	Purée de pêche Ou Oreillons d'abricot	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfités ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Carottes râpées ¹²	Salade de haricots verts & thon ⁴⁻⁵⁻¹²	Mini croque-monsieur ¹⁻²	Salade mexicaine ⁵⁻¹²	Taboulé ¹	
Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Poêlée campagnarde	Paleron de bœuf à la tomate Riz Bio	Rôti filet de dinde ³ Petits pois carottes	Sauté de porc aux olives ²⁻³⁻⁵ Macaronis ¹⁻²	Cubes de colin sauce bretonne ²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ Beignets de légumes ¹	
Port salut ²	Emmental ²	Saint moret ²	Mimolette ²	Yaourt à la grecque ²	
Flamby ²	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	FERIE	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin <i>*Selon réglementation INCO (1169/2011)</i>
Salade de betteraves rouges ⁵⁻¹²	Salade de tomates ⁵⁻¹²	Salami beurre ²	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻¹²		
Poisson à la bordelaise ¹⁻⁴ Ebly au beurre ¹⁻²	Pilon de poulet aux herbes Gratin de courgettes ¹⁻²	Veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Risotto ²⁻³	Chipolata ¹⁰ Poêlée lyonnaise		
Comté ²	Babybel ²	Petit suisse ²	Vache qui rit ²		
Fruit de saison	Donuts cacao ¹⁻²⁻⁹	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹		

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	FERIE	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Jambon beurre ² Ou Pâte de campagne ³	Salade d'avocat ⁵⁻¹² Ou Iceberg au fromage ²⁻⁵⁻¹²	Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	Tomates cerises & mozzarella ²⁻⁵⁻¹² Ou Concombre & maïs ⁵⁻¹²		
Filet de merlu meunière ¹⁻⁴ Carottes vichy ² Ou Escalope de dinde viennoise ¹⁻³ Chou-fleur en fleurette	Omelette ²⁻³ Farfalles au fromage ¹⁻² Ou Riz camarguais	Filet de poulet au thym ³ Haricots verts	Rosbeef au jus ¹ Ou Jambon grillé ¹⁰ Purée de pommes de terre ²		
Yaourt sucré ²	Saint paulin ²	Gouda ²	Fraidou ²		
Fruit Bio	Fruits au sirop léger Ou Compote multi fruits	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹		

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu