

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
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
Tarte au fromage ¹⁻²⁻³ Ou Bouchée camembert ¹⁻²	Jambon beurre ² Ou Saucisson à l'ail ²	Tomates cerises & billes de mozzarella ²			
Tortilla pommes de terre oignons ³ Haricots verts Bio Ou Courgettes persillées	Cuisse de poulet grillée ¹⁰ Poêlée camarguaise Ou Lentilles à la paysanne	Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Légumes du soleil au pesto			
Kiri ²	Petit suisse sucré ²	Cantal ²			
Fruit Bio	Fruit de saison	Compote à la banane			

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 *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Jambon sec & cornichons ⁵⁻¹² Ou Pâté de campagne ³	Melon charentais Ou Salade de tomates ¹²	Taboulé ¹	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹² Ou Radis au beurre ²	Salade de haricots verts au fromage de brebis ²⁻¹² Ou Salade de cœur de palmier ¹²	
Cervelas à l'alsacienne ² Petits pois aux oignons Ou Poêlée du marché	Ravioles au fromage ¹⁻²⁻³	Emincés de poulet à la crème ² Rondelles de carottes	Sauté de veau sauce chasseur ¹⁻³⁻⁵ Purée de courgettes ² Ou Colin sauce tomate ⁴ Ebly au beurre ¹⁻²	Paella océane ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹	
Vache qui rit Bio ²	Bonbel ²	Comté ²	Edam ²	Yaourt Bio à la pêche ²	
Fruit Bio	Purée de pomme Ou Oreillon de pêche sauce fruits rouges	Crème aux œufs ²⁻³	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*
Lundi de pentecôte	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
	Carottes râpées en vinaigrette ¹² Ou Concombre & maïs ¹²	Macédoine & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade de tomates au basilic ¹² Ou Salade de mâche au fromage ²⁻¹²	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻¹⁰ Ou Terrine aux 3 légumes ²⁻³⁻¹⁰	
	Omelette Bio ²⁻³ Garniture de légumes Ou Poêlée campagnarde	Escalope viennoise ¹⁻³ Coquillettes ¹⁻²	Sauté d'agneau catalan au cumin ¹⁻³⁻⁵ Haricots verts Ou Poisson à la bordelaise ¹⁻⁴ Poêlée méridionale	Dos de cabillaud en persillade ⁴ Cubes de patates douces Ou Aiguillettes de poulet au jus ³ Flageolets	
	Emmental ²	Samos ²	Camembert ²	Fromage blanc ²	
	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

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 *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹² Ou Batonnets de surimi ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²	Salade de pastèque feta ² Ou Melon charentais	Salade d'avocat ¹²	Salade iceberg au surimi ³⁻⁴ Ou Salade coleslaw ³⁻¹²	Mortadelle pistachée ²⁻⁶ Ou Jambon de dinde ²	
Rôti de bœuf au jus ¹ Poêlée lyonnaise ²⁻¹⁰ Ou Filet de lieu au citron ⁴ Petits pois carottes	Macaronis à la bolognaise végétale ¹⁻²	Fish and chips de cabillaud & citron ¹⁻²⁻⁴ Choux fleurs et PdeT en persillade	Saucisse grillée ¹⁰ Pommes rissolées	Saumon à la crème ²⁻⁴ Tomates provençales ¹ & riz Ou Rôti de dinde ³ Polenta crémeuse ²	
Saint moret ²	Mimolette ²	Leerdammer ²	Port salut ²	Yaourt nature sucré ²	
Fruit Bio	Compote de poire Ou Compote à la fraise	Riz au lait Bio ²	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 Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹ Ou Salade de mini farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Salade de maïs & tomates cerises Ou Pamplemousse & sucre	Salade de betteraves rouges ¹²	Saucisson beurre ²⁻⁹ Ou Salade de mâche & dès de jambon ¹²	Concombre à la menthe Ou Radis au beurre ²	
Crousti fromage ¹⁻²⁻³ Ratatouille et pommes vapeur	Bœuf braisé ¹⁻⁵ Carottes Bio Ou Haché de poulet ⁹ Haricots plats	Rôti de porc à la tomate Semoule Bio ¹	Filet de poulet aux champignons ²⁻³ Chou romanesco en gratin ¹⁻² Ou Pilon de poulet aux herbes Salsifis persillés	Colin à l'huile d'olive ⁴ Riz camarguais Ou Cubes de saumon sauce ciboulette ²⁻⁴ Spaghettis au fromage ¹⁻²	
Petit suisse sucré ²	Babybel ²	Comté ²	Gouda ²	Emmental ²	
Fruit Bio	Beignet chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote multi fruits Ou Cubes de fruits	

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