

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
Salade de penne au poulet ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Salade de PdeT, olives & thon ⁴⁻⁵⁻¹²	Jambon blanc & beurre ² Ou Tartare de légumes & jambon sec ¹²	Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Taboulé à l'orientale ¹ Ou Salade verte & croutons ¹⁻⁵⁻¹²	Salade de mâche, jambon & fromage ²⁻⁵⁻¹² Ou Pamplemousse & sucre	
Rôti de veau au romarin ¹⁻³ Petits pois cuisinés Ou Haché de poulet ⁹ Poêlée méridionale	Escalope viennoise ¹⁻³ Haricots verts persillés Ou Carottes Bio	Rissolette de porc ¹⁻⁹ Tortis au fromage ¹⁻²	Tortilla de pommes de terre ³ Courgettes à la provençale Ou Chou romanesco	Merlu sauce tomate ⁴ Ou Rôti de porc à la tomate Pommes de terre vapeur	
Kiri ²	Petit suisse ²	Gouda ²	Cantal ²	Fraidou ²	
Fruit Bio	Fruit de saison	Compote de poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Flamby ² Ou Ile flottante ²⁻³	

**Selon réglementation INCO (1169/2011)*

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

École Primaire Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 43

Du 20 octobre au 24 octobre 2025

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	Salade de tomates ⁵⁻¹²	Salade pommes de terre au thon ³⁻⁴⁻¹²	Salade d'endives, croutons & œuf dur ¹⁻³⁻⁵⁻¹²	Bouchée panée au camembert & salade verte ¹⁻²⁻⁵⁻¹²	
Bâtonnets de colin panés ¹⁻⁴ Trio de légumes Bio	Filet de poulet aux herbes Riz cantonnais ²⁻³⁻⁷	Bœuf bourguignon ¹⁻⁵ Carottes	Ravioles 3 fromages ¹⁻²⁻³	Filet de hoki au citron ²⁻⁴⁻⁵ Beignets de légumes ¹	
Bonbel ²	Comté ²	Yaourt fruits rouges ²	Edam ²	Leerdammer ²	
Fruit Bio	Compote biscuitée	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Mousse au chocolat ²	
					*Selon réglementation INCO (1169/2011)

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

École Primaire Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 44

Du 27 octobre au 31 octobre 2025

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 <i>*Selon réglementation INCO (1169/2011)</i>
Carottes râpées aux olives vertes ¹²	Salade de haricots verts au thon ⁴⁻⁵⁻¹²	Salami & beurre ²	Salade composée ²⁻³⁻⁵⁻¹²	Rondelles de radis au beurre ²	
Fricadelle ¹⁻³ Lentilles cuisinées	Couscous royal ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	Pilon de poulet Gnocchis à la tomate ¹	Rôti de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Purée de petits pois ²	Coquillettes au saumon ¹⁻²⁻⁴	
Vache qui rit ²	Fromage blanc ²	Emmental ²	Samos ²	Camembert ²	
Compote pomme cassis	Fruit Bio	Salade de fruits	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Cubes d'ananas au sirop léger	

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
Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹² Ou Salade coleslaw ³⁻¹²	Betteraves rouges & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Salade marco polo ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	Salade verte aux miettes de surimi ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹² Ou Radis au beurre ²	Crêpe au fromage ¹⁻²⁻³ Ou Flammekueche ¹⁻²	
Omelette Bio ³ Garniture de légumes Ou Petits pois Bio	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Riz Ou Escalope de porc au jus ²⁻³⁻⁵ Haricots blancs	Escalope viennoise ¹⁻³ Carottes persillées	Tartiflette ²	Aiguillettes de colin panées multigrains ¹⁻⁴ Gratin de chou-fleur ¹⁻² Ou Poêlée champêtre	
Saint moret ²	Yaourt nature sucré ²	Port salut ²	Mimolette ²	Babybel ²	
Mini gaufres au sucre perlé ¹⁻³	Fruit Bio	Banane chocolat 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	FERIE	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
Salade exotique ⁵⁻¹² Ou Salade verte & œuf dur ³⁻⁵⁻¹²		Salade cœur de palmier ⁵⁻¹²	Salade italienne ¹⁻²⁻⁵⁻¹² Ou Carottes râpées ¹²	Quiche lorraine ¹⁻²⁻³ Ou Feuilleté jambon fromage ¹⁻²	
Escalope panée au blé ¹⁻⁹ Ebly au beurre ¹⁻² Ou Flageolets à la tomate		Jambon grillé Petits pois aux lardons	Joue de bœuf en sauce ¹⁻⁵ Ou Paupiette de veau ¹⁻³⁻⁹ Penne ¹⁻²	Cabillaud sauce ciboulette ²⁻⁴ Ou Saumon à la crème ²⁻⁴ Haricots verts Bio & pommes de terre	
Emmental ²		Comté ²	Carré frais Bio ²	Petit suisse sucré 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