

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 ¹ Ou Salade piémontaise ³⁻¹²	Salade iceberg au fromage ²⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade de penne poulet ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Terrine de légumes ²⁻³⁻¹⁰	Feuilleté jambon fromage ¹⁻² Ou Accras de morue & citron ¹⁻⁴	
Tortilla de pommes de terre ³ Julienne à la crème ²⁻¹⁰ Ou Ratatouille	Sauté d'agneau local ¹⁻³⁻⁵ Ou Colin à l'huile d'olive ⁴ Pommes rissolées	Escalope de dinde à la forestière ²⁻³⁻⁵ Duo de carottes jaunes et oranges	Saucisse grillée ¹⁰ Haricots blancs cuisinés ²⁻³⁻⁵ Ou Riz	Pavé de saumon au citron ⁴ Purée de courgettes ² Ou Rôti de porc à la tomate Poêlée du marché	
Fromage blanc sucré ²	Gouda ²	Cantal ²	Kiri ²	Carré frais Bio ²	
Fruit Bio	Compote de pomme Ou Fruit de saison	Donut sucré ¹⁻²	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
Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹² Ou Salade de tomates ⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻⁹	Endives à l'emmental ⁵⁻⁶⁻¹² Ou Mélange de crudités ⁵⁻¹²	Carottes râpées ¹² Ou Pamplemousse au sucre	
Pizza au fromage ¹⁻² Légumes du soleil au pesto Ou Haricots verts	Sauté de bœuf aux champignons ¹⁻⁵ Ou Rôti de dinde au thym ³ Tortis 3 couleurs ¹⁻²	Filet de porc au jus ¹⁻³⁻⁵ Haricots verts persillés & PdT	Cuisse de poulet ¹⁰ Petits pois à la paysanne ² Ou Poêlée lyonnaise ²⁻¹⁰	Filet de merlu meunière ¹⁻⁴ Gratin de chou romanesco ¹⁻²	
Bonbel ²	Yaourt aux fruits ²	Edam ²	Samos ²	Chanteneige Bio ²	
Fruit Bio	Fruit de saison	Ananas	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Crème dessert chocolat ²	

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
Mini croque-monsieur ¹⁻² Ou Nem de poulet ¹	Radis & beurre ² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Salade strasbourgeoise ³⁻¹²	Salade composée ¹⁻²⁻⁵⁻¹² Ou Salade de cœur d'artichauts ⁵⁻¹²	Jambon beurre ² Ou Pâté de campagne ³	
Rosbeef ¹ Carottes vichy ² Ou Pilon de poulet Poêlée du marché	Tortelloni tomate mozzarella Bio ¹⁻²⁻³	Steak haché Garniture de légumes	Sauté de porc aux olives ²⁻³⁻⁵ Pommes de terre vapeur Ou Filet de poulet à la tomate Mélange de céréales ¹⁻⁹	Cabillaud persillé ⁴ Poêlée campagnarde Ou Pavé de saumon à la crème ²⁻⁴ Brocolis	
Port salut ²	Mimolette ²	Emmental ²	St moret ²	Yaourt à la vanille ²	
Fruit Bio	Compote multi fruits Ou Fruit de saison	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 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 piémontaise ³⁻¹²	Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Taboulé à l'orientale ¹	Concombre à la crème ²⁻³⁻¹²	Betteraves rouges ⁵⁻¹²	
Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Haricots verts Bio	Rôti de veau au romarin ¹⁻³ Ebly ¹⁻²	Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Poêlée rustique	Chipolata ¹⁰ Lentilles cuisinées ²⁻³⁻⁵	Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Riz camarguais	
Comté ²	Babybel ²	Leerdammer ²	Vache qui rit ²	Fromage blanc sucré ²	
Flamby ²	Cubes de fruits au sirop léger	Fruit Bio	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 Menu de Noël	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
Carottes râpées ¹² Ou Salade coleslaw ³⁻¹²	Salade de cœur de palmier ⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Jambon sec & beurre ²	Salade de mâche au jambon ⁵⁻¹² Ou Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	Saumon fumé & beurre ²⁻⁴	
Omelette ³ Petits pois carottes	Rôti de bœuf au jus ¹ Coquillettes au fromage ¹⁻²	Paupiette de veau ¹⁻³⁻⁹ Poêlée à la bretonne aux lardons	Merlu sauce aneth ²⁻⁴ Beignets de légumes ¹	Sauté de chapon au jus ³ Pommes sautées	
Gouda ²	Fraidou ²	Kiri ²	Saint paulin ²	Babybel ²	
Beignet au chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Sapin de mes rêves vanille chocolat 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

**Selon réglementation INCO (1169/2011)*