

		du 5	au 9	du 12	au 16	du 19	au 23	du 26	au 30	du	au
Lundi	Thème										
	Hors d'œuvre										
	Plat principal	FERIE		PATE DE CAMPAGNE		SALADE PIEMONTAISE		ŒUF MAYONNAISE			
	Garniture			LASAGNE		SAUTE DE PORC AUX OLIVES		SAUCISSE			
	Fromage			SALADE BIO		CHOUX FLEUR		PUREE DE POIS CASSES			
Dessert	CAMEMBERT BIO			YAOURT AROMATISE BIO		CARRE FRAIS					
	KIWI		POIRE		FRUITS						
Mardi	Thème	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN							
	Hors d'œuvre	SARDINES BEURRE		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE		TOMATE VINAIGRETTE		PATE DE CAMPAGNE			
	Plat principal	PARMENTIER DE LEGUMES		NUGGETS A L'EMMENTAL		ROTI DE VEAU MARENGO		BRANDADE DE POISSON			
	Garniture			BRUNISO PROVENCEALE		PATES BIO		SALADE BIO			
	Fromage	MIMOLETTE		PETIT FILOU		BRIE DE MEAU		MIMOLETTE			
Dessert	BANANE		PATISSERIE		ILE FLOTTANTE		PECHE AU SIROP				
Mercredi	Thème					MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN			
	Hors d'œuvre	SALADE AUX FROMAGES		SALADE BIO COMPOSEE		MACEDOINE DE LEGUMES		CAROTTES RAPEES BIO CIBOULETTE			
	Plat principal	ROTI DE BŒUF		TARTIFLETTE		OMELETTE		TOMATE FARCIE VEGGIE			
	Garniture	FRITES		SALADE BIO		RATATOUILLE		RIZ BIO			
	Fromage	YAOURT NATURE BIO		YAOURT LOCAL		BUCHE DU PILAT		TOMME NOIRE			
Dessert	POMMES BIO		POMME BIO		RIZ AU LAIT		PATISSERIE				
Jeudi	Thème										
	Hors d'œuvre	POMELOS		CELERI RAVE AUX RAISINS		CONCOMBRE A LA MENTHE		CHOUX ROUGE			
	Plat principal	BLANQUETTE DE VEAU		ROTI DE BŒUF		PALERON DE BŒUF		STEAK HACHE			
	Garniture	CAROTTES BIO		POMMES RISOLEES		FRITES		POMMES BOULANGERES			
	Fromage	COMTE		GOUDA		FROMAGE BLEU		CANTAL			
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS ET BISCUITS		FLAN CAMEL		POMME BIO AU FOUR		POIRE AUX AMANDES				
Vendredi	Thème										
	Hors d'œuvre	RIZ BIO AU THON		SALADE DE BLE / BOULGOUR		SALADE ŒUF DUR CROUTONS		SALADE BIO AUX FROMAGES			
	Plat principal	POISSON DU MARCHE		POISSON DU MARCHE		POISSON SAUCE BEARNAISE		FILET DE POULET			
	Garniture	POELLE DE LEGUMES D'ANTAN		FENOUIL / CAROTTES BIO PERSILLEES		POMME VAPEUR		RATATOUILLE			
	Fromage	FROMAGE AAIL ET FINES HERBES		FROMAGE BLANC LOCAL		VACHE QUI RIT		MORBIER			
Dessert	ANANAS		PECHE AU SIROP		KIWI		ANANAS				



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4. Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.