

		du 4	au 8	du 11	au 15	du 18	au 22	du 25	au 29	du	au		
<b>Lundi</b>	Thème					<b>FERIE</b>							
	Hors d'œuvre	☒						☒					
	Plat principal	☒	SALADE PIEMONTAISE		PATE DE CAMPAGNE					☒	RADIS BEURRE		
	Garniture	☒	SAUTE DE PORC AUX OLIVES		LASAGNE					☒	SAUCISSE		
	Fromage	☒	CHOUX FLEUR BIO	☒	SALADE BIO					☒	PUREE DE POIS CASSES BIO		
Dessert		YAOURT AROMATISE BIO		CAMEMBERT BIO				CARRE FRAIS					
<b>Mardi</b>	Thème	<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b>									
	Hors d'œuvre	☒	BEURRE DE SARDINES	☒	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	☒	TOMATE VINAIGRETTE						
	Plat principal	☒	PARMENTIER DE LEGUMES		NUGGETS A L'EMMENTAL	☒	ROTI DE VEAU MARENGO	☒	PATE DE CAMPAGNE				
	Garniture	☒		☒	BRUNISO PROVENCALE	☒	PATES BIO	☒	SALADE BIO				
	Fromage		MIMOLETTE		PETIT FILOU BIO		BRIE DE MEAUX		MIMOLETTE				
Dessert		BANANE		PATISSERIE		ILE FLOTTANTE		PECHE AU SIROP					
<b>Mercredi</b>	Thème					<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b>					
	Hors d'œuvre	☒	SALADE BIO AUX FROMAGES	☒	CAROTTES RAPEES	☒	MACEDOINE DE LEGUMES	☒	CAROTTES RAPEES BIO CIBOULETTE				
	Plat principal	☒	ROTI DE BŒUF	☒	TARTIFLETTE	☒	OMELETTE	☒	TOMATE FARCIE VEGGIE				
	Garniture	☒	Frites	☒	SALADE BIO	☒	PIPERADE	☒	RIZ BIO				
	Fromage		YAOURT NATURE BIO		YAOURT LOCAL		BUCHE DU PILAT		TOMME NOIRE				
Dessert		POMMES BIO		POMME BIO		RIZ AU LAIT		PATISSERIE					
<b>Jeudi</b>	Thème												
	Hors d'œuvre	☒	POMELOS	☒	CELERI RAVE BIO AUX RAISINS	☒	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE	☒	CHOUX ROUGE				
	Plat principal	☒	BLANQUETTE DE VEAU	☒	ROTI DE BŒUF	☒	PALERON DE BŒUF	☒	STEAK HACHE				
	Garniture	☒	CAROTTES BIO	☒	POMMES GRENAILLES	☒	Frites	☒	POMMES BOULANGERES				
	Fromage		COMTE		GOUDA		FROMAGE BLEU		CANTAL				
Dessert		COCKTAIL DE FRUITS ET BISCUITS		FLAN CARAMEL	☒	POMME BIO AU FOUR		POIRE AUX AMANDES					
<b>Vendredi</b>	Thème												
	Hors d'œuvre	☒	ŒUF MAYONNAISE	☒	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	☒	RIZ BIO / RATATOUILLE	☒	FENOUIL / CAROTTES BIO PERSILLEES	☒	POMME VAPEUR	☒	SEMOULE BIO /RATATOUILLE				
	Fromage		FROMAGE AAIL ET FINES HERBES		FROMAGE BLANC LOCAL		VACHE QUI RIT BIO		MORBIER				
Dessert	☒	ANANAS FRAIS		PECHE AU SIROP		KIWI BIO	☒	ANANAS FRAIS					



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.