

		du 4	au 8	du 11	au 15	du 18	au 22	du 25	au 29	du	au	
Lundi	Thème											
	Hors d'œuvre	☰		☰		☰		☰				
	Plat principal		TOMATES BIO VINAIGRETTE		TOMATES BIO VINAIGRETTE		ŒUF DUR SAUCE AURORE		TOMATES BIO MONEGASQUE			
	Garniture	☰	CORDON BLEU	☰	SAUCISSE DE VEAU	☰	ROTI DE PORC FROID	☰	SAUTE DE BŒUF			
	Fromage		PATES BIO		POMMES RISSOLEES		CRUIDITES		PATES BIO			
Dessert		FROMAGE / LAITAGE		PETIT SUISSE		FROMAGE		VACHE QUI RIT BIO				
	Dessert		DESSERTS AU CHOIX		PECHE BIO		PATISSERIE		PASTEQUE			
Mardi	Thème			MENU VEGETARIEN								
	Hors d'œuvre	☰	CRUDITE BIO	☰	CAROTTES RAPEES BIO	☰	MACEDOINE DE LEGUMES	☰	TERRINE DE POISSON			
	Plat principal		POISSON DU MARCHE		BEIGNETS DE CALAMARS		CORDON BLEU	☰	PILON DE POULET			
	Garniture		HARICOTS VERTS		CŒUR DE BLE	☰	PATES BIO		Frites			
	Fromage		FROMAGE / LAITAGE		CAMEMBERT BIO		TOME NOIRE		YAOURT NATURE BIO			
Dessert		DESSERTS AU CHOIX		GLACE		COCKTAIL DE FRUITS		PECHE BIO				
Mercredi	Thème							MENU VEGETARIEN				
	Hors d'œuvre		BEURRE DE SARDINES		MELON			☰	AVOCATS BIO AUX CREVETTES			
	Plat principal	☰	SAUCISSES AUX HERBES	☰	POULET AU CITRON		PIQUE NIQUE		COUSCOUS VEGETAL			
	Garniture	☰	FLAGEOLETS / 1/2 TOMATE A L'AIL	☰	LENTILLES BIO			FROMAGE		GLACE		
	Fromage		COMTE		EDAM							
Dessert		GLACE	☰	FROMAGE BLANC AUX FRAISES								
	Dessert											
Jeudi	Thème	MENU VEGETARIEN										
	Hors d'œuvre					☰	BETTERAVES ROUGES BIO	☰	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE			
	Plat principal	REPAS DE FIN D ANNEE DANS LA COUR		FERIE		☰	ROTI DE BŒUF FROID		STEAK DE VEAU			
	Garniture						CHIPS		FLAGEOLETS			
	Fromage						CHEVRE		CANTAL			
Dessert						NECTARINE BIO		LIEGEOIS CHOCOLAT				
Vendredi	Thème											
	Hors d'œuvre			☰	SALADE AU DES DE JAMBON ET FROMAGE	☰	PATE CORNICHONS	☰	MELON			
	Plat principal			☰	POISSON DU MARCHE	☰	POISSON DU MARCHE	☰	POISSON DU MARCHE			
	Garniture			☰	EPINARDS CREME / POMMES DE TERRE	☰	CAROTTES CREME / SEMOULE	☰	HARICOTS VERTS			
	Fromage				FROMAGE		YAOURT NATURE BIO		RIZ AU LAIT			
Dessert				ANANAS AU SIROP		GLACE		FRUITS BIO				



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.