

		du 3 au 7	du 10 au 14	du 17 au 21	du 24 au 28	du au
Lundi	Thème	MENU VEGETARIEN			FERIE	
	Hors d'œuvre	☒ SALADE BIO COMPOSEE	☒ MACHE ET BETTERAVES BIO	☒ BEURRE DE SARDINES		
	Plat principal	☒ TARTIFLETTE	☒ CROUSTI FROMAGE	☒ BŒUF AUX PAPRIKA		
	Garniture	☒ SALADE BIO	☒ PATES BIO	☒ POMMES RISSOLEES		
	Fromage	☒ FROMAGE	☒ BRIE DE MEAUX	☒ ROQUEFORT		
Dessert	☒ POMME BIO	☒ BANANES	☒ ANANAS FRAIS			
Mardi	Thème	MENU VEGETARIEN			MENU VEGETARIEN	
	Hors d'œuvre	☒ RADIS / BEURRE	☒ CONCOMBRES BIO A LA CREME	☒ BETTERAVES ROUGES BIO CIBOULETTE	☒ QUICHE AU FROMAGE	
	Plat principal	☒ ROTI DE BŒUF	☒ PALERON AUX OIGNONS	☒ LASAGNE	☒ BOLOGNAISE VEGETALE	
	Garniture	☒ PETITS POIS	☒ POMMES VAPEUR	☒ SALADE BIO	☒ PATES BIO	
	Fromage	☒ PETIT FILOU	☒ CAMEMBERT BIO	☒ COMTE	☒ VACHE QUI RIT	
Dessert	☒ BISCUITS	☒ ABRICOTS AU SIROP	☒ COMPOTE	☒ NECTARINE		
Mercredi	Thème	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN		
	Hors d'œuvre	☒ CAROTES BIO CUITES AU CUMIN	☒ SALADE BIO AU SURIMI	☒ SALADE BIO NOIX/EMMENTAL	☒ TOMATES BIO MONEGASQUE	
	Plat principal	☒ FALAFELLE	☒ SAUTE DE PORC	☒ OMELETTE FINES HERBES	☒ CUISE DE POULET ROTI	
	Garniture	☒ POMMES DAUPHINES	☒ LENTILLES BIO	☒ EPINARDS CREME	☒ FRITES	
	Fromage	☒ CAMEMBERT BIO	☒ MIMOLETTE	☒ GOUDA	☒ EMMENTAL	
Dessert	☒ ILE FLOTTANTE	☒ LIEGEOIS CHOCOLAT	☒ GATEAU AUX POMMES	☒ POMELOS AU SUCRE		
Jeudi	Thème	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN		
	Hors d'œuvre	☒ CELERI RAVE AUX RAISINS		☒ CAROTTES BIO RAPEES AIL / FINES HERBES	☒ TABOULE	
	Plat principal	☒ LONGE DE PORC SAUCE MOUTARDE	FERIE	☒ NUGGETS	☒ SAUTE DE PORC AU BAIES ROSES	
	Garniture	☒ RIZ BIO PILAF		☒ PUREE	☒ HARICOTS VERTS PERSILLEES	
	Fromage	☒ GOUDA		☒ KIRI	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	
Dessert	☒ PECHE AU SIROP		☒ COCKTAIL DE FRUITS	☒ POIRE BIO		
Vendredi	Thème	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN		
	Hors d'œuvre	☒ TABOULE	☒ PATE DE FOIE CORNICHONS	☒ TOMATES BIO VIANIGRETTE	☒ CONCOMBRE BIO VIANIGRETTE	
	Plat principal	☒ POISSON DU MARCHE	☒ POISSON DU MARCHE	☒ BOUCHEE DE LA MER	☒ POISSON DU MARCHE	
	Garniture	☒ BROCOLIS BIO	☒ RIZ BIO SAFRANE	☒ RIZ BIO	☒ RIZ BIO	
	Fromage	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	☒ YAOURT BIO	☒ TOMME NOIRE	☒ SAINT NECTAIRE	
Dessert	☒ NECTARINE	☒ POIRE BIO	☒ MOUSSE DE FRUITS	☒ TROPEZIENNE		



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.