

		du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27	du au
	<i>Thème</i>		<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b>	
<b>Lundi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ SALADE BIO COMPOSEE	☒ MACHE ET BETTERAVES BIO	☒ BEURRE DE SARDINES	☒ CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	
	<i>Plat principal</i>	☒ TARTIFLETTE	☒ CROUSTI FROMAGE	☒ BŒUF AUX PAPRIKA	☒ BOLOGNAISE VEGETALE	
	<i>Garniture</i>	☒ SALADE BIO	☒ PATES BIO	☒ POMMES RISSOLEES	☒ PATES BIO	
	<i>Fromage</i>	☒ YAOURT LOCAL	☒ BRIE DE MEAUX	☒ ROQUEFORT	☒ VACHE QUI RIT BIO	
	<i>Dessert</i>	☒ POMME BIO	☒ BANANE	☒ ANANAS FRAIS	☒ NECTARINE	
	<i>Thème</i>					
<b>Mardi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ RADIS / BEURRE	☒ CONCOMBRES BIO A LA CREME	☒ BETTERAVES ROUGES BIO CIBOULETTE	☒ TABOULE	
	<i>Plat principal</i>	☒ ROTI DE BŒUF	☒ PALERON AUX OIGNONS	☒ LASAGNE	☒ SAUTE DE PORC AU BAIAS ROSES	
	<i>Garniture</i>	☒ PETITS POIS CAROTTES BIO	☒ POMMES VAPEUR	☒ SALADE BIO	☒ HARICOTS VERTS PERSILLES	
	<i>Fromage</i>	☒ PETIT FILOU	☒ CAMEMBERT BIO	☒ COMTE	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	
	<i>Dessert</i>	☒ BISCUITS	☒ ABRICOTS AU SIROP	☒ COMPOTE	☒ POIRE BIO	
	<i>Thème</i>			<b>MENU VEGETARIEN</b>		
<b>Mercredi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ CELERI RAVE AUX RAISINS	☒ SALADE BIO AU SURIMI	☒ SALADE BIO NOIX/EMMENTAL	☒ TOMATES BIO MONEGASQUE	
	<i>Plat principal</i>	☒ LONGE DE PORC SAUCE MOUTARDE	☒ SAUTE DE PORC	☒ OMELETTE FINES HERBES	☒ ROTI DE BŒUF	
	<i>Garniture</i>	☒ RIZ BIO PILAF	☒ LENTILLES BIO	☒ EPINARDS CREME	☒ FRITES	
	<i>Fromage</i>	☒ GOUDA	☒ MIMOLETTE	☒ GOUDA	☒ EMMENTAL	
	<i>Dessert</i>	☒ PECHE AU SIROP	☒ LIEGEOIS CHOCOLAT	☒ MOUSSE ABRICOTS	☒ POMELOS AU SUCRE	
	<i>Thème</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>				
<b>Jeudi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ TOMATES VINAIGRETTE	☒ TOMATE A LA FETA	☒ CAROTTES BIO RAPEES AIL / FINES HERBES	<b>FERIE</b>	
	<i>Plat principal</i>	☒ FALAFELLE	☒ BOULETTES DE BŒUF	☒ NUGGETS		
	<i>Garniture</i>	☒ POMMES DAUPHINES	☒ RIZ BIO SAFRANE	☒ PUREE		
	<i>Fromage</i>	☒ CAMEMBERT BIO	☒ VACHE QUI RIT BIO	☒ KIRI		
	<i>Dessert</i>	☒ ILE FLOTTANTE	☒ FRUITS	☒ FRUITS FRAIS		
	<i>Thème</i>					
<b>Vendredi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ TABOULE	☒ PATE DE FOIE CORNICHONS	☒ TOMATES BIO VIANIGRETTE		
	<i>Plat principal</i>	☒ POISSON DU MARCHÉ	☒ POISSON DU MARCHÉ	☒ BOUCHEE DE LA MER		
	<i>Garniture</i>	☒ BROCOLIS BIO / POMMES VAPEUR	☒ RATATOUILLE / SEMOULE	☒ RIZ BIO		
	<i>Fromage</i>	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	☒ YAOURT BIO	☒ TOMME NOIRE		
	<i>Dessert</i>	☒ NECTARINE	☒ POIRE BIO	☒ GATEAU AUX POMMES		



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.