

		du 1	au 3	du 6	au 10	du 13	au 17	du 20	au 24	du 27	au 31
Lundi	Thème										
	Hors d'œuvre			BETTERAVES ROUGES BIO		BEURRE DE SARDINES		SALADE DE POIS CHICHE ET POIVRONS		CELERI BIO MAYONNAISE	
	Plat principal			SAUCISSES BBC		SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA		BOLOGNAISE VEGETALE		COUSCOUS	
	Garniture			PATES BIO		PATES BIO		PATES BIO		SEMOULE BIO/ LEGUMES	
	Fromage			EMMENTAL		PETIT FILOU BIO		YAOURT BIO		PETIT FILOU BIO	
Dessert			KIWI BIO		POMMES BIO LOCALE		BANANE		POMMES BIO LOCALE		
Mardi	Thème										
	Hors d'œuvre			CAROTTES BIO RAPEES		CŒUR DE PALMIER/MAIS		BETTERAVES ROUGES BIO		POMME DE TERRE VINAIGRETTE	
	Plat principal			QUICHE AU FROMAGE		BLANQUETTE DE DINDE		JAMBON		RAVIOLIS GRATINES	
	Garniture			SALADE BIO		RIZ BIO / CAROTTES BIO		CHIPS		CAMEMBERT BIO AOP	
	Fromage					CAMEMBERT BIO AOP		EDAM		CAMEMBERT BIO AOP	
Dessert			BROWNIES CHOCOLAT		COCKTAIL DE FRUITS / BISCUIT		POMMES BIO LOCALE		POIRE BIO		
Mercredi	Thème	Centre de loisirs		Centre de loisirs		Centre de loisirs		Centre de loisirs		Centre de loisirs	
	Hors d'œuvre	POTAGE		CELERI RAVE BIO VINAIGRETTE		SALADE COLESLAW BIO		CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN		CAROTTES BIO RAPEES	
	Plat principal	SAUTE DE VEAU MARENGO		ROTI DE BŒUF BBC		ROTI DE PORC BBC		PILON DE POULET5 BBC		CORDON BLEU	
	Garniture	POMMES PERSILLEES BIO		FRITES		POMMES GRENAILLES		POLENTA CREMEUSE		POEELEE DE LEGUMES BIO	
	Fromage	CANTAL AOP				BRIE DE MEAUX AOP		PETIT FILOU BIO		ROQUEFORT AOP	
Dessert	POMMES AU FOUR BIO LOCAL		FLAN CARAMEL		ORANGE		KIWI BIO		PARIS BREST		
Jeudi	Thème										
	Hors d'œuvre	SALADE DE MACHE AU FROMAGE		MACEDOINE DE LEGUMES		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
	Plat principal	SAUTE DE PORC BBC		FILET DE POULET BBC		OMELETTE BIO		STEAK HACHE		CRISPI D'OR	
	Garniture	LENTILLES BIO LOCALES		PUREE		POMMES VAPEUR BIO		POPATOS POPS		PATES BIO	
	Fromage	MIMOLETTE		COMTE AOP		VACHE QUI RIT BIO		CHEVRE BIO		SAINT PAULIN	
Dessert	BANANE		POMMES BIO LOCALE		POIRE BIO		FRUITS BIO		ORANGE		
Vendredi	Thème										
	Hors d'œuvre	RADIS BEURRE		PATE DE CAMPAGNE		ENDIVES AUX NOIX		POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE FRISEE BIO AUX LARDONS	
	Plat principal	POISSON DU MARCHÉ		POISSON DU MARCHÉ		POISSON MEUNIÈRE		POISSON DU MARCHÉ		POISSON DU MARCHÉ	
	Garniture	SEMOULE BIO/ RATATOUILLE		RIZ BIO/ LEGUMES BIO		BLE BIO		RIZ BIO		POMMES VAPEUR BIO	
	Fromage	CHANTENEIGE		YAOURT BIO		FROMAGE BLANC LOCAL		YAOURT BIO		MORBIER AOP	
Dessert	ANANAS		POIRE BIO		QUATRE QUART		CHOUX CHANTILLY		FRUITS AU SIROP / BISCUIT		



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.