








		Mardi 01		Accueils de loisirs	Mercredi 02	Jeudi 03		Vendredi 04	
			Carottes râpées		Pastèque		Mousse de foie / cornichons		MENU VEGETARIEN
			Jambon blanc		Cuisse de poulet		Filet de poisson sauce tomate		Melon / beurre
			Coquillettes au gruyère râpé		Haricots blancs		Riz		Couscous végétarien (courgettes bio , carottes, navets, pois chiches)
			Camembert		Emmental		Carré frais		Semoule
			Nectarine		Compote de pomme		Glace		Bûche de chèvre / Abricots
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
			Pain / confiture / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau		Céréales / nectarine / lait / eau		Pain / camembert / lait / eau
Lundi 07		Mardi 08		Accueils de loisirs	Mercredi 09	Jeudi 10		Vendredi 11	
	MENU VEGETARIEN		Melon / beurre		Tomates mozzarella		Betteraves cuites et dés de mimolette		Salade verte surimi, maïs, tomates bio
	Avocat vinaigrette		Poisson boulangère		Omelette aux pommes de terre		Sauté de lapin		Chipolatas
	Lasagnes aux courgettes, haricots rouges et poivrons bio		(pommes de terre, oignons, persil)		Salade verte		Coquillettes		Frites
	(sauce tomate, béchamel, gruyère)		Gouda						
	Kiri / Banane		Cocktail de fruits au sirop		Glace		Nectarine		Eclair au chocolat
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / Nutella / lait / eau		Pain / miel / abricots / lait / eau		Pain / emmental / lait / eau		Pain / confiture / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits bio
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 14		Mardi 15		Accueils de loisirs	Mercredi 16	Jeudi 17		Vendredi 18	
	Melon / beurre		MENU VEGETARIEN		Concombres sauce fromage blanc ciboulette		LA MELODIE DES METS LOCAUX		Tomates mozzarella
	Rôti de porc		Concombres à la féta		Boulettes de bœuf sauce tomate	 	Salade bio de chèvre chaud		Emincés de lapin persillés
	Haricots vert		Riz aux lentilles à l'Indienne		Semoule		Filet de poisson		Coquillettes
			(riz, lentilles, carottes bio , cumin, paprika)		Fondu président		Purée de pois cassés		
	Yaourt nature sucré		Abricots		Compote	 	Raisin blanc		Ananas au sirop
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Céréales/ lait / eau / pomme		Pain / confiture / lait / eau		Pain / miel / lait / eau		Pain / camembert / lait / eau		Pain / Nutella / lait / eau
Lundi 21		Mardi 22		Accueils de loisirs	Mercredi 23	Jeudi 24		Vendredi 25	
	Salade verte, tomates bio , et dés d'emmental		Radis / beurre		Taboulé		MENU VEGETARIEN		Salade de pâtes au surimi et dés de mimolette
	Steak		Filet de poisson au beurre blanc		Cuisse de poulet		Avocat à la vinaigrette		Omelette au jambon
	Gratin de courgettes		Riz		Petits pois	 	Curry de lentilles à la tomate (lentilles, carottes, tomates bio)		Salade verte
			Fromage blanc				Boulgour		
	Eclair au chocolat		Raisin blanc		Flan nappé au caramel		Petit suisse / spéculos		Gâteau maison
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / lait / eau		Pain / beurre / compote / lait / eau		Pain confiture / lait / eau		Pain / miel / lait / eau		Céréales / lait / eau

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine UE		Produit de saison		Fait maison		Produits bio
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.

Lundi 28		Mardi 29		Accueils de loisirs	Mercredi 30	Jeudi 01		Vendredi 02	
	Betteraves cuites		MENU VEGETARIEN		Carottes râpées		Mousse de foie et cornichons		Potage de légumes (carottes, navets, céleri bio p de terre)
	Sauté de veau		Salade verte, dés de mimolette, noix		Steak		Filet de poisson sauce citronnée		Cuisse de poulet
	Semoule		Curry de chou-fleur rôti et lentilles		Purée de pommes de terre		Blé		Haricots verts
	Tomme blanche		(chou-fleur, riz, lentilles, lait de coco, curry, curcuma)		Kiri		Emmental		St paulin
	Raisin noir		Pomme		Banane		Compote de pommes		Poire
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / lait / eau		Pain/ Nutella / lait / eau		Pain / camembert / lait / eau		Pain / miel / raisin blanc / lait / eau		Pain / beurre / chocolat / lait / eau
Lundi		Mardi		Accueils de loisirs	Mercredi	Jeudi		Vendredi	
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									



Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine UE



Produit de saison



Fait maison



Produits bio

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.