

Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs	Mercredi 04	Jeudi 05		Vendredi 06	
MENU VEGETARIEN			Salade de pommes de terre bio (lardons, cornichons, échalotes, ciboulette)		Feuilleté au fromage		Potage (carottes bio , pommes de terre bio)		Betteraves rouges cuites, maïs
Salade de haricots verts, maïs, échalotes			Filet de poisson en crumble de chorizo et emmental râpé		Sauté de porc à la tomate		Escalope de dinde sauce curry		Blanquette de veau
	Curry de butternut et lentilles bio Boulgour		Haricots verts		Salsifis		Riz		Haricots blancs
Camembert			Fromage blanc		Babybel		Emmental		
Compote de pommes			Orange		Banane		Poire		Semoule au lait
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
Pain / confiture / pomme / lait / eau			Brioche/ chocolat / lait / eau		Pain / kiri / lait / eau		Céréales / lait / eau		Pain / Nutella / lait / eau
Lundi 09		Mardi 10		Accueils de loisirs	Mercredi 11	Jeudi 12		Vendredi 13	
	Carottes bio céleri bio râpés		Salade de chou-fleur, mimolette à la vinaigrette				Saucisson sec / beurre		MENU VEGETARIEN
	Sauté de dinde		Rôti de porc				Filet de poisson		Potage Poireaux, pommes de terre bio
	Coquillettes		Purée de pois cassés bio		FERIE		Gratin de brocolis		Omelette
							Bûche de chèvre		Piperade
	Yaourt nature sucré		Pomme				Cocktail de fruits		Crème au chocolat / clémentine
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
Pain / brie / poire / lait / eau			Pain / confiture / lait / eau				Brioche / chocolat / lait / eau		Pain / beurre / compote / 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 16		Mardi 17		Accueils de loisirs	Mercredi 18	Jeudi 19		Vendredi 20	
	Radis noir bio / beurre		MENU VEGETARIEN		Duo de chou à la vinaigrette		Potage à la tomate		Salade d'endives et mimolette
	Sauté d'agneau		Salade de riz, maïs, poivrons, olives		Cuisse de poulet		Hachis Parmentier		Filet de poisson
	Macaronis		Haricots blancs la tomate et aux carottes bio		Purée de pommes de terre		(égrené de bœuf, potimarron bio oignons)		Pommes de terre et poireaux sauce au cantadou ail et fines herbes
	Flan au caramel		Semoule		Chèvre tine		Tomme blanche		
	Boudoirs		Yaourt aromatisé		Poire		Clémentines		Pêche au sirop
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / chocolat / orange / lait / eau		Pain / babybel / lait / eau		Pain / confiture / lait / eau		Céréales / lait / eau		Pain / beurre / pomme / lait / eau
Lundi 23		Mardi 24		Accueils de loisirs	Mercredi 25	Jeudi 26		Vendredi 27	
	Céleri à la vinaigrette		Potage de légumes (poireaux, carottes, pommes de terre)		Carottes râpées		MENU VEGETARIEN		Betteraves rouges cuites
	Rougail saucisse (tomate, oignons, curcuma)		Filet de poisson		Emincé de poulet à la moutarde		Chou chinois à la vinaigrette		Rôti de bœuf
	Frites		Brocolis et chou-fleur à la béchamel		Blé		Bolo-végé (pâtes, carottes, bio lentilles bio, coulis de tomates)		Purée de pommes de terre bio
			Camembert				Fromage blanc		Edam
	Flan à la vanille		Banane		Gâteau maison		Compote de pommes		Poire
Goûters des accueils périscolaires et des accueils de loisirs du mercredi									
	Pain / confiture / poire / lait / eau		Pain / chocolat / lait / eau		Pain / beurre / compote / lait / eau		Pain / emmental / lait / eau		Pain / Nutella / 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.