

		du 4	au 8	du 11	au 15	du 18	au 22	du 25	au 29	du 30	au 3		
	<i>Thème</i>												
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>		BETTERAVES		SALADE CHARCUTIERE		SALADE DE CONCOMBRES						
	<i>Plat principal</i>	☞	SPAGHETTI BOLOGNAISE	☞	VEAU MARENGO	☞	CORDON BLEU						
	<i>Garniture</i>				RATATOUILLE		PUREE		FERIE				
	<i>Fromage</i>		TOMME NOIRE		COMTE		CAMEMBERT						
	<i>Dessert</i>		FROMAGE BLANC		PETIT FILOU		BANANE						
	<i>Thème</i>												
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>	☞	ŒUFS MAYONNAISE		RADIS	☞	AVOCAT AUX AGRUMES			BETTERAVES			
	<i>Plat principal</i>		GABIROTTES	☞	EMINCE DE BŒUF THAI	☞	ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE	☞		DUO DE LENTILLES COCO CURRY			
	<i>Garniture</i>	☞	POELEE CHAMPETRE	☞	RIZ		HARICOTS VERTS						
	<i>Fromage</i>		OSSAU IRATY		YAOURT NATURE		CANTAL			TOME DE SAVOIE			
	<i>Dessert</i>		RIZ AU LAIT	☞	POMMES		GLACE			NECTARINE			
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>			<i>Centre de loisirs</i>			<i>Centre de loisirs</i>			<i>Centre de loisirs</i>		
Mercredi	<i>Hors d'œuvre</i>	☞	CAROTTES MAIS	☞	BEURRE DE SARDINES		MACEDOINE DE LEGUMES			CONCOMBRE TOMATES			
	<i>Plat principal</i>		ROTI DE BŒUF		ESCALOPE DE VOLAILLE	☞	SPAGHETTI CARBONARA	☞		BEIGNETS DE CALAMAR			
	<i>Garniture</i>		PUREE	☞	PETITS POIS					COURGETTES SAUTEES			
	<i>Fromage</i>		PETIT SUISSE		BUCHÉ DU PILAT		FROMAGE BLANC			BUCHÉ DE CHEVRE			
	<i>Dessert</i>		ORANGE		GAUFRE		FRAISE	☞		CREME VANILLE			
	<i>Thème</i>							<i>MENU WESTERN</i>					
Jeudi	<i>Hors d'œuvre</i>	☞	CONCOMBRE			☞	SALADE ITALIENNE	☞		SALADE COW BOY			
	<i>Plat principal</i>	☞	POISSON DU MARCHE				OMELETTE A L'AILLET	☞		WINGS			
	<i>Garniture</i>		TRIO DE CHOUX		FERIE	☞	SALADE VERTE	☞		POTATOES			
	<i>Fromage</i>		COULOMMIERS				YAOURT VANILLE OU CITRON						
	<i>Dessert</i>	☞	TARTE TATIN			☞	FLAN PATISSIER			DONUTS			
	<i>Thème</i>												
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>					☞	CAROTTES RAPEES	☞		SALADE STRASBOURGEOISE			
	<i>Plat principal</i>						POISSON DU MARCHE			ROTI DE PORC			
	<i>Garniture</i>		FERIE		FERIE		SEMOULE	☞		CHOU ROMANESCO AU BOURSIN			
	<i>Fromage</i>						PONT LEVEQUE			VACHE QUI RIT			
	<i>Dessert</i>						FROMAGE BLANC	☞		PANACOTTA			



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.