

		du 4	au 8	du 11	au 15	du 18	au 22	du 25	au 29	du	au
	Thème										
Lundi	Hors d'œuvre	⊞	BETTERAVES ROUGES BIO 	⊞	BEURRE DE SARDINES 	⊞	SALADE DE POIS CHICHE ET POIVR 	⊞	CELERI BIO MAYONNAISE 		
	Plat principal	⊞	SAUCISSES BBC 	⊞	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA 	⊞	BOLOGNAISE VEGETALE 	⊞	COUSCOUS POULET MERGUEZ 		
	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 LOCALES 		BANANE 		POMMES BIO LOCALES 		
	Thème										
Mardi	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 BRAISE 	⊞	RAVIOLIS GRATINES 		
	Garniture	⊞	SALADE BIO 	⊞	RIZ BIO / CAROTTES BIO 	⊞	PUREE 	⊞	CAMEMBERT BIO AOP 		
	Fromage				CAMEMBERT BIO AOP 		EDAM 		CAMEMBERT BIO AOP 		
	Dessert	⊞	BROWNIES CHOCOLAT		COCKTAIL DE FRUITS / BISCUIT		POMMES BIO LOCALES 		POIRES BIO LOCALES 		
	Thème		Centre de loisirs		Centre de loisirs		Centre de loisirs		Centre de loisirs		
Mercredi	Hors d'œuvre	⊞	CELERI RAVE BIO VINAIGRETTE 	⊞	SALADE COLESLAW BIO 	⊞	CAROTTES BIO CUITES AU CUMI 	⊞	CAROTTES BIO RAPEES 		
	Plat principal	⊞	ROTI DE BŒUF BBC 	⊞	ROTI DE PORC BBC 	⊞	PILON DE POULET5 BBC 	⊞	CORDON BLEU 		
	Garniture		FRITES		POMMES GRENAILLES 		POLENTA CREMEUSE 		POEELE DE LEGUMES BIO 		
	Fromage				BRIE DE MEAUX AOP 		PETIT FILOU BIO 		BUCHE DU PILAT 		
	Dessert		FLAN CARAMEL		ORANGE		KIWI BIO LOCAL 		PARIS BREST 		
	Thème										
Jeudi	Hors d'œuvre	⊞	MACEDOINE DE LEGUMES	⊞	POTAGE BIO 	⊞	POTAGE BIO 	⊞	POTAGE BIO 		
	Plat principal	⊞	FILET DE POULET BBC 	⊞	OMELETTE BIO 	⊞	ROTI DE BOEUF 	⊞	GABIROTTE 		
	Garniture	⊞	PUREE 	⊞	POMMES VAPEUR BIO 	⊞	POTATOES POPS 	⊞	PATES BIO 		
	Fromage		COMTE AOP 		VACHE QUI RIT BIO 		CHEVRE BIO 				
	Dessert		POMMES BIO LOCALE 		POIRE BIO 		FRUITS BIO 		ORANGE BIO 		
	Thème										
Vendredi	Hors d'œuvre	⊞	PATE DE CAMPAGNE	⊞	ENDIVES AUX NOIX	⊞	POIREAUX VINAIGRETTE	⊞	SALADE FRISEE BIO AUX LARDONS 		
	Plat principal	⊞	POISSON DU MARCHE	⊞	POISSON MEUNIERE	⊞	POISSON DU MARCHE	⊞	POISSON DU MARCHE		
	Garniture	⊞	RIZ BIO/ LEGUMES BIO 	⊞	BLE BIO 	⊞	RIZ BIO 	⊞	POMMES VAPEUR BIO 		
	Fromage		YAOURT BIO 	⊞	FROMAGE BLANC LOCAL 	⊞	YAOURT BIO 	⊞	MORBIER AOP 		
	Dessert		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.