

	Thème	du 1 au 5	du 8 au 12	du 15 au 19	du 22 au 26	du 29 au 30
Lundi	Hors d'œuvre	🍽️ SALADE ALSACIENNE 	🍽️ DUO DE COURGETTES RAPEES BIO 	🍽️ BETTERAVES BIO 	🍽️ CAROTTES BIO RAPEES 	🍽️ SALADE MEXICAINE 
	Plat principal	🍽️ VEAU MARENGO 	🍽️ SPAGHETTI VEGETARIEN 	🍽️ ESCALOPE DE PORC AU CIDRE 	🍽️ CROQ FROMAGE 	🍽️ HACHE DE VEAU 
	Garniture	🍽️ COURGETTES BIO SAUTEES 		🍽️ HARICOTS VERTS BIO 	🍽️ COQUILLETES BIO 	🍽️ HARICOTS BEURRE 
	Fromage	🍽️ OSSAU IRATY 	🍽️ CANTAL 	🍽️ REBLOCHON 		🍽️ COMTE 
	Dessert	🍽️ FROMAGE BLANC 	🍽️ YAOURT BIO LOCAL 	🍽️ FROMAGE BLANC 	🍽️ POIRES BIO 	🍽️ PETIT FILOU BIO/BISCUIT 
Mardi	Thème					
	Hors d'œuvre			🍽️ SALADE GRECQUE 	🍽️ SALADE D'AUTOMNE 	🍽️ BETTERAVES BIO 
	Plat principal	🍽️ POISSON DU JOUR 	🍽️ FILET MEUNIERE 	🍽️ BŒUF STROGNOFF 	🍽️ ROTI DE PORC 	🍽️ BRANDADE 
	Garniture	🍽️ RIZ BIO 	🍽️ BROCOLIS AU BOURSIN 	🍽️ PUREE BIO 	🍽️ POELEE DE LEGUMES 	
	Fromage	🍽️ ST NECTAIRE 	🍽️ COULOMMIERS 	🍽️ YAOURT NATURE BIO 	🍽️ ST MORET 	🍽️ BUCHE DU PILAT 
	Dessert	🍽️ NECTARINES BIO 	🍽️ ECLAIR CHOCOLAT 	🍽️ RAISIN BIO 	🍽️ CHOU A LA CREME 	🍽️ KIWI BIO 
Mercredi	Thème	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS
	Hors d'œuvre	🍽️ SALADE MARCO POLO 	🍽️ MELON 	🍽️ RILLETES 	🍽️ SALADE PIPADOU 	
	Plat principal	🍽️ OMELETTE BIO 	🍽️ ROTI DE BŒUF 	🍽️ FILET DE POULET CORN FLAKES 	🍽️ CASSOULET 	
	Garniture	🍽️ RATATOUILLE BIO 	🍽️ POMMES AU FOUR 	🍽️ EPINARDS A LA VACHE QUI RIT 		
	Fromage	🍽️ PETIT SUISSE 	🍽️ PETIT FILOU BIO 	🍽️ MIMOLETTE 	🍽️ YAOURT BIO NATURE 	
	Dessert	🍽️ PECHE AU SIROP 	🍽️ RAISINS BIO 	🍽️ BROWNIES 	🍽️ RAISIN BIO 	
Jeudi	Thème					
	Hors d'œuvre	🍽️ TATZIKI 	🍽️ RADIS 	🍽️ SALADE EMMENTAL JAMBON 	🍽️ FRIAND 	
	Plat principal	🍽️ HAUT DE CUISSE AU JUS 	🍽️ PILON DE POULET 	🍽️ POISSON DU MARCHE 	🍽️ DAHL DE LENTILLES BIO 	
	Garniture	🍽️ FRITES 	🍽️ PETIT POIS 	🍽️ RIZ BIO 	🍽️ ST NECTAIRE 	
	Fromage	🍽️ YAOURT AUX FRUITS BIO 	🍽️ BRIE 	🍽️ FROMAGE DE CHEVRE BIO 	🍽️ FROMAGE BLANC 	
	Dessert	🍽️ PRUNE 	🍽️ SEMOULE CARAMEL 	🍽️ POMMES BIO 		
Vendredi	Thème					
	Hors d'œuvre	🍽️ TABOULE 	🍽️ TOMATES BIO MOZZARELA 	🍽️ SALADE DU PECHEUR 	🍽️ CONCOMBRES BIO A LA CREME 	
	Plat principal	🍽️ ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE 	🍽️ CORDON BLEU 	🍽️ OMELETTE BIO 	🍽️ POELEE DE SAUMON 	
	Garniture	🍽️ PETITS POIS 	🍽️ MELANGE DE CEREALES 	🍽️ RATATOUILLE BIO 	🍽️ SPAGHETTI BIO 	
	Fromage	🍽️ CAMEMBERT BIO 	🍽️ PETIT SUISSE 	🍽️ YAOURT BIO VANILLE 	🍽️ EDAM 	
	Dessert	🍽️ GLACE 	🍽️ PECHE BIO 	🍽️ MOUSSE CHOCOLAT/BISCUIT 	🍽️ LIEGEOIS 	



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.

