

LUNDI 6

Sauté de bœuf BIO
sauce hongroise
(tomates, champignons, paprika)

Farfalles BIO
+ emmental râpé

Yaourt nature & sucre

Compote pomme poire

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé
Lait écoresponsable
Fruit de saison

MARDI 7

LE JOUR DU

Quenelles nature
sauce marengo
(tomates, champignons, carottes)

Ratatouille fraîche

Saint Paulin

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Confiture de fraise
Yaourt nature & sucre

MERCREDI 8

REPAS AMERIQUE

Salade coleslaw BIO

Pâtes farcies haricots rouges,
maïs sauce tomate BIO
+ emmental râpé

Fromage blanc & sucre

Corn flakes

GOUTER

Pain
Fraidou
Compote de pommes

Menu froid

JEUDI 9

Dès de dinde

Salade piémontaise
(pommes de terre, olives, œufs dur,
tomates, cornichons, mayonnaise)

Camembert

Cake marbré

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner noisette
Fruit de saison

VENDREDI 10

REPAS ESPAGNOL

Gaspacho
(concombre, tomates, poivrons,
oignons, basilic)

Colin à la provençale

Riz IGP Camargue

Petit pot de glace

GOUTER

Madeleine
Fromage frais nature & sucre
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Menu froid

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

REPAS EXOTIQUE

Emincé de volaille BIO
sauce colombo

(crème, poivrons, mélange colombo)

Brunoise de légumes à
l'antillaise

Mélange de 4 céréales BIO

Mimolette

Fruit de saison

FERIE

REPAS MEXICAIN

Tortillas & sauce rouge

Chili con carne BIO

Riz IGP Camargue

Fromage blanc &
coulis de mangue

Salade verte

Vinaigrette à la ciboulette

Omelette

Pommes rissolées

Yaourt aromatisé

REPAS PROVENÇAL

Aïoli provençal

& ses petits légumes
(poisson blanc, chou fleur, haricots,
pommes de terre, carottes)

Croq Lait

Liégeois chocolat

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain
Confiture de fraise
Lait écoresponsable

Pain
Petit moulé nature
Fruit de saison

Pompon cacao
Lait écoresponsable
Fruit de saison

Fourrandise au chocolat
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes l'école

Menu froid

LUNDI 20

Salade de tomates

Sauté d'agneau
sauce tomate

Spirales BIO
+ emmental râpé

Cône glacé

GOUTER

Madeleine longue
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI 21

REPAS AFRICAIN
Semoule BIO

à l'africaine
(égrené de bœuf, haricots rouge,
épinards, tomates, épices)

Fromage frais nature
& sucre

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner
Lait écoresponsable

MERCREDI 22

Cubes de saumon à la crème

Haricots verts
Riz IGP Camargue

Saint Môret BIO

Fruit de saison

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Lait écoresponsable
Compote pomme abricot

JEUDI 23

EN PLEIN AIR
Dés de dinde

Salade de pomme de terre à la
parisienne
(pommes de terre, tomates, maïs,
échalote, basilic)

Yaourt nature BIO & sucre

Salade de fruits

GOUTER

Pain
Pavé ½ sel
Jus d'orange 100%

LE JOUR DU VÉGÉ VENDREDI 24

Omelette

Epinards hachés à la
béchamel

Petit moulé nature

Cake vanille

GOUTER

Pain
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes l'école

Menu froid

LUNDI 27

Cordon bleu

Carottes à l'ail
Petit pois au jus

Fromage frais nature & sucre

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Fraidou
Jus de pommes 100%

MARDI 28

PAUSE EN ALTITUDE

Salade verte

Gratin de pommes de terre
+ emmental râpé

À la dinde

Salade de fruits

GOUTER

Palets breton
Lait écoresponsable
Fruit de saison

MERCREDI 29

Rôti de bœuf

Taboulé BIO

Emmental

Fruit de saison

GOUTER

Pain & beurre
Fromage frais aux fruits
Jus de raisin 100%

JEUDI 30

Salade de tomates

Papillons BIO
+ emmental râpé

à l'italienne
(tomates, poivrons, olives, brunoise de légumes & lentilles)

Stracciatella

GOUTER

Pain
Confiture de fraise
Fruit de saison

VENDREDI 31

REPAS ARC EN CIEL

Steak de colin sauce citron
anis

Poêlée de légumes colorés
(tomates, carottes jaunes & oranges,
pommes de terre & courgettes)

Bleu d'Auvergne AOP

Mousse au chocolat

GOUTER

Barre de céréales choco banane
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école