

LUNDI 31

MARDI 1

MERCREDI 2

LE JOUR DU VIEUX

JEUDI 3



VENDREDI 4

VACANCES

Salade de tomates

Emincé de poulet BIO
au basilic
(Tomates concassées, oignons,
ail, basilic)

Haricots verts à l'ail
Pommes de terre sautées BIO

* **Yaourt nature BIO**
& sucre

Rôti de bœuf LR & ketchup

Taboulé BIO

Bleu d'Auvergne AOP

* **Fruit de saison BIO**

* **Pastèque BIO**
et fromage de brebis

Nuggets de blé

Epinards BIO en béchamel

Compote pomme fraise

Tarte au fromage sans pâte
Tarte au fromage

Dès de saumon
à la crème

Courgettes BIO à l'ail
Blé BIO pilaf

* **Fruit de saison BIO**
(à croquer)

GOUTER

GOUTER*

GOUTER

GOUTER*

GOUTER*

Lait écoresponsable
Madeleine longue
Fruit de saison

Fromage frais nature & sucre
Pain
Confiture d'abricot

Fruit de saison
Croc'lait
Pain

Fourrandise citron
Lait équitable
Compote pomme fraise

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"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

LUNDI 7

 Emincé de poulet BIO
au jus

 Salade de pommes de terre
BIO à l'échalote

Fromage frais aux
fruits BIO 

* Fruit de saison BIO 

GOUTER*

Chocolat au lait tablette
Jus de raisin pur jus
Pain

LE JOUR DU  MARDI 8

 Concombre BIO Tzatziki

Omelette nature 

Petits pois braisés

Bâtonnet vanille

GOUTER*

Lait équitable
Fruit de saison
Barre céréales au chocolat
crunchy

MERCREDI 9

 Cordon bleu

 Courgettes à l'ail
Tortis BIO
& emmental râpé 

Camembert 

Fruit de saison BIO 

GOUTER

Pavé demi-sel
Compote de pomme
Pain

JEUDI 10

 Sauté de veau LR 
aux olives
(Olives vertes & noires, tomates
concassées, herbes de Provence,
oignons)

Purée de pommes
de terre
Haricots verts 

 * Fourme d'Ambert A.O.C. 

* Melon charentais BIO 

GOUTER*

Yaourt nature & sucre
Pompon cacao
Fruit de saison

VENDREDI 11

 Salade verte
& emmental 

 Pavé de merlu
sauce orientale
(Oignons, raisins secs, abricots secs,
concentré de tomates, épices...)

Semoule BIO
Légumes couscous

 Moelleux garniture
framboise

GOUTER*

Pain
Confiture de fraise
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"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

LUNDI 14

MARDI 15

MERCREDI 16

JEUDI 17

VENDREDI 18

 Sauté d'agneau
sauce hongroise
(Champignons, oignons, concentré de tomates)

LE JOUR DU Végé

Salade de tomates 

 Carottes râpées 

 Sauté de poulet LR au jus 

 Pizza au fromage 

Boulgour BIO

 Farfalles BIO
& emmental râpé 

Calamars à la romaine & citron

 Ratatouille fraîche
Riz IGP camargue 

 Steak de colin à la normande
(Champignons, crème, oignons, carottes)

* Gouda BIO 

Sauce à l'italienne
(Lentilles, poivrons, oignons, olives, herbes de Provence, concentré de tomates) 

Mélange de 4 céréales BIO
Haricots beurre

 Yaourt nature BIO
& sucre 

 Carottes vichy

* Fruit de saison BIO 

Fromage frais aux fruits BIO 

Mousse au chocolat

* Fruit de saison BIO 

* Fruit de saison BIO piécé 

GOUTER*

Lait équitable
Moelleux au citron
Compote pomme coing

GOUTER*

Pain
Fromage fondu
Fruit de saison

GOUTER

Fruit de saison
Gaufre pâtissière
Yaourt nature & sucre

GOUTER*

Fromage frais nature & sucre
Chocolat au lait tablette
Pain

GOUTER*

Yaourt aromatisé
Petit beurre
Jus de pomme pur jus

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"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

Sauté de bœuf LR sauce tomate 

LE JOUR DU VEGE

Salade grecque
(Tomates, concombres, fromage de brebis, olives noires)



Saucisse de volaille & ketchup

Salade de tomates



Salade verte & emmental



Semoule BIO



Quenelles sauce aurore
(Béchamel, sauce tomate, oignons, ail)

Purée de brocolis & pdt



Lasagnes bolognaises



Colin et citron



* Fromage blanc nature BIO & sucre



Carottes vichy



Saint Nectaire AOC



Salade verte



Chou fleur béchamel



* Fruit de saison BIO



* Fruit de saison BIO



Compote pomme abricot BIO

Petit pot vanille fraise



Gâteau rond au caramel
beurre salé



GOUTER*

Lait équitable
Pain
Miel

GOUTER*

Jus d'orange pur jus
Fourrandise citron
Yaourt aromatisé

GOUTER

Pain
Chocolat au lait tablette
Fruit de saison

GOUTER*

Pavé demi-sel
Pain
Fruit de saison

GOUTER*

Lait équitable
Fruit de saison
Madeleine longue

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"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

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

LUNDI 28

MARDI 29

MERCREDI 30

JEUDI 1^{er}

VENREDI 2

 Sauté de veau LR sauce basquaise
(tomates concassées, poivrons, paprika, olives noires, coriandre)

 Salade d'endives au bleu

Salade de haricots verts

 Pizza au fromage
Pizza au fromage

LE JOUR DU VEG

Pané de blé épinard fromage

Boulgour BIO

 Filet de merlu
sauce blanquette
(Crème, champignons, oignons)
Steak de colin sauce blanquette

 Rôti de dinde LR
& ketchup

 Paupiette de veau sauce tomate

Purée de pommes de terre

 Mélange d'automne
(panais, butternut, potiron)

* Edam BIO 

 Riz IGP, carottes & navets

Farfalles BIO
& emmental râpé

Röstis de légumes

Fromage frais aux fruits BIO

* Fruit de saison BIO 

* Fruit de saison BIO 

Yaourt BIO à la vanille

Compote de pomme BIO

* Fruit de saison BIO 

GOUTER*

Compote pomme
Chocolat tablette
Pain

GOUTER*

Fromage frais aux fruits
Fourrandise à la fraise
Jus de pomme pur jus

GOUTER

Pain
Six de Savoie
Fruit de saison

GOUTER*

Lait équitable
Fruit de saison
Galette bretonne

GOUTER*

Pain
Confiture d'abricot
Compote pomme banane
fraise

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"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

 Label rouge  CE2  Indication géographie 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