

Restauration scolaire



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Melon Omelette ratatouille riz Fromage Compote	Surimi mayonnaise Médailillon de merlu Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette au curry Jambon de dinde Carottes sautées Fromage Fruit Goûter	Tomates sauce Cocktail Fricassée de poulet Chou-fleur Fromage blanc Biscuit	Pastèque Dos de colin Cœurs de blés Fromage Glace
Lundi 31 août	Mardi 1 ^{er} septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de PDT/surimi vinaigrette Jambon de dinde Poêlée de légumes Petits suisses Fruit	Melon Nugget's de poulet Purée Fromage Compote	Crêpe fromage Rôti de bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Fruit	Tomates sauce fromage blanc Hocky pané Purée d'épinards Fromage Glace
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Mercredi 9 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade verte vinaigrette Gratiné de veau Courgettes provençale Fromage blanc Biscuit	Céleri mayonnaise Bourguignon Petits pois Yaourt Fruit	Pastèque Raviolis aux cinq fromages Yaourt Sorbet Goûter	Melon Sauté de dinde Purée Petits suisses Fruit	Salade Sombrero Quenelle de poisson Carottes sautées Fromage Fruit
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade Niçoise Parisienne Risotto Yaourt Glace	Melon Bœuf aux olives Purée de Brocolis Yaourt Fruit	Cœur de palmier/haricots vinaigrette Blanquette de poisson Purée d'épinards Fromage Fruit Goûter	Concombres à la crème Merguez Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri vinaigrette au curry Colin en sauce Chou-fleur Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Restauration scolaire



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Melon Carbonara de champignons Fromage Compote	Œufs mayonnaise Hocky pané Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Petits pois et carottes Fromage Fruit Goûter	Salade de soja vinaigrette Paupiette de veau Jardinière de légumes Yaourt Biscuit	Salade verte Blanquette de poisson sauce champignons Riz pilaf Fromage Glace
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Salade de lentilles vinaigrette Fricassée de poulet sauce catalane Haricots persillés Fromage Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Brandade de morue Fromage Compote	Pizza Bourguignon Haricots beurre Yaourt Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Fruit	Tomates Dos de colin Épinards à la crème Fromage Crème dessert
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Pâtisserie	Crêpe fromage Rôti de bœuf Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Concombres à la crème Lasagnes végétariennes Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Macédoine mayonnaise Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Hocky pané sauce citron Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de PDT/surimi sauce Cocktail Paupiette de dinde Carottes au jus Fromage Crème dessert	Céleri à la crème Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Poulet rôti Frites Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Bœuf au curry Riz pilaf Petits suisses Compote	Concombres mayonnaise légère Dos de colin Épinards à la crème Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Restauration scolaire



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Salade de soja Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Œufs mayonnaise Blanquette de poisson Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Salade de maïs vinaigrette Fricassée de poulet Marengo Carottes crème Fromage Fruit Goûter	Concombres Bourguignon Jardinière de légumes Petits suisses Crème dessert	Tomates vinaigrette au curry Filet de merlu Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Salade Niçoise Parisienne Jambon de dinde Courgettes provençale Fromage Fruit	Pamplemousse Beignet de calamar Purée Fromage Compote	Céleri mayonnaise Bœuf au paprika Petits pois Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Hocky pané Brocolis Fromage blanc Cocktail de fruit
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Endives vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Pâtisserie	Pâté de campagne* Rôti de bœuf Carottes à la crème Yaourt Fruit	Carottes râpées Chili végétarien Petits suisses Fruit Goûter	Surimi vinaigrette Sauté de dinde sauce chasseur Purée d'épinards Fromage Fruit	Salade Sawai Quenelle de poisson Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Salade de lentilles vinaigrette Paupiette de dinde sauce moutarde Petits pois et carottes Fromage Flan	Radis Risotto Fromage blanc Fruit	Férié	Salade verte vinaigrette Merguez Semoule et légumes Fromage Compote	Tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron Purée d'épinards Yaourt Fruit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Surimi vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Macédoine mayonnaise Sauté de porc* Haricots plats Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Poulet rôti Poêlée du sud Fromage Fruit Goûter	Soupe Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Biscuit	Salade de soja vinaigrette Filet de lieu sauce Suprême Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade de lentilles vinaigrette Fricassée de poulet sauce catalane Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Beignet de calamar Riz pilaf Petits suisses Compote	Pizza Bœuf au paprika Carottes sautées Yaourt Fruit Goûter	Œufs vinaigrette Risotto Petits suisses Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Dos de colin Purée potiron Yaourt Cocktail de fruit
Lundi 30 novembre	Mardi 1 ^{er} décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Concombres à la crème Gratiné de veau Gratin de courgettes Fromage blanc Biscuit	Pâté en croûte* Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Crème dessert Goûter	Potage Jambon de dinde Ketchup Riz pilaf Petits suisses Fruit	Salade de maïs Beignet de poisson Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Salade Sombrero Hocky pané Petits pois et carottes Yaourt Cocktail de fruit	Endives mayonnaise légère Carbonara de champignons Fromage blanc Fruit	Cœur de palmier/haricots vinaigrette Sauté de dinde Haricots beurre Fromage Pâtisserie Goûter	Concombres vinaigrette Fricassée de poulet sauce aigre-douce Pommes de terre à l'anglaise Petits suisses Compote	Radis Blanquette de poisson Chou-fleur Yaourt Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.