

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Saucisse de Francfort <i>Saucisse végétale</i>	Sauté de bœuf sauce kokinisto <i>Falafels sauce kokinisto</i>	Colombo de dinde <i>Colombo de merlu</i>	Filet de poisson pané et citron	Tortellonis Bio provençale
Lentilles et carottes	Torsades Bio	Riz Bio	Pommes vapeur persillées	
Petit suisse aromatisé Bio	Mimolette	Emmental	Chanteneige Bio	Fromage blanc sucré
Clémentine	Compote	Velouté aux fruits	Galette des rois	Pomme

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain Pâte à tartiner Poire		
--	--	----------------------------------	--	--

Produit de saison

Agriculture Biologique

Viande bovine française

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

Viande de porc français

Label rouge

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Protégée

Indication Géographique Protégée (IGP)

Recette du chef



MARDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Taboulé	Friand fromage	Salade coleslaw Bio	Salade iceberg emmental mais
Cordon bleu de volaille <i>Croc fromage</i>	Boulette de soja sauce pizzaiolo	Hachis parmentier <i>Brandade</i>	Sauté de porc sauce charcutière <i>Galette aux céréales sauce charcutière</i>	Filet de saumon sauce provençale
Haricots verts et Pommes de terre	Coquillettes Bio	Salade verte	Semoule	Boulgour Bio
Yaourt sucré Bio	Camembert	Brie	Croc lait	Petit suisse aromatisé
Donut's au sucre	Clémentine	Crème dessert chocolat	Ananas frais	Orange

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain Confiture Jus d'ananas		
--	--	-----------------------------------	--	--



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Plat végétarien



Viande de porc français



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025



VENDREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Sardine beurre citron	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Knack végétal Bio	Filet de lieu sauce aurore	Sauté de bœuf sauce paprika <i>Falafels sauce paprika</i>	Rôti de porc sauce chasseur <i>Filet de hoki sauce chasseur</i>	Pizza au fromage
Petits pois carottes	Riz Bio aux petits légumes	Julienne de légumes et Pommes de terre	Pennes Bio	Salade verte
Yaourt sucré	Samos	Fromage blanc aux fruits	Edam	Coulommiers Bio
Pomme	Flan vanille	Orange	Eclair chocolat	Clémentine

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain Barre de chocolat Banane		
--	--	-------------------------------------	--	--

- Produit de saison
- Agriculture Biologique
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Produit local
- Plat végétarien
- Viande de porc français
- Label rouge
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Appellation Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Recette du chef



LUNDI



MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



JEUDI



VENDREDI



Macédoine mayonnaise	Betteraves maïs	Nems de légumes	Terrine de saumon sauce cocktail	Carottes râpées Bio vinaigrette
Filet de colin meunière citron	Emincé de dinde sauce vallée d'auge <i>Filet de merlu sauce vallée d'auge</i>	Sauté de bœuf aux oignons <i>Sauté végétal aux oignons</i>	Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate
Pommes vapeur persillées	Boulgour Bio	Riz Bio au curry	Torsades Bio	Purée de pommes de terre
Chanteneige Bio	Brie	Carré de l'est	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Liégeois vanille	Clémentine	Beignet ananas	Pomme	Ananas frais

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Madeleine		
Produit de saison	Agriculture Biologique	Lait	Pêche responsable	Produit local
		Kiwi		
Plat végétarien	Viande de porc français		Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée		Recette du chef	



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Plat végétarien



Viande de porc français



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef