

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<b>Entrées</b>	Céleri rémoulade	Pamplemousse rose	Salade mélangée	Salade de lentilles	Brocolis vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Sauté de veau marengo	Filet de dorade au curry	Rôti de porc au jus	Quenelles aux olives	Haut de cuisse de poulet/jus
	Sauté de tofu	Boulettes façon thaï + jus	Croq blé/pois/fromage		Steak végétal et jus
<b>Accompagnement</b>	Purée de potiron	Riz pilaf	Choux de Bruxelles et pommes de terre béchamel	Poêlée de légumes	Torti
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Onctueux à l'abricot	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 MENU FESTIF	VENDREDI 17
<b>Entrées</b>	Endives mimolette	Salade iceberg	Chou rouge aux pommes	Pâté croûte	Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	Bœuf stroganoff	Œufs à la florentine	Filet de colin à l'aneth	Aiguillette de volaille sauce aux marrons	Couscous aux boulettes
	Steak de soja/petits légumes/jus		Samoussa aux légumes	Emincé végétal aux marrons	Couscous végétarien
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre vapeur	(épinards)	Poêlée maraîchère	Pommes duchesse	Semoule
<b>Produit laitier</b>	(mimolette)	Fromage	Crème anglaise	Faisselle	Fromage
<b>Dessert</b>	Liégeois de fruits	Eclair vanille	Brownie	Bûchette glacée vanille fraise	Poire au sirop
<i>Vacances</i>	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 MENU FESTIF
<b>Entrées</b>	Coleslaw	Tarte aux légumes	Rosette	Betteraves vinaigrette	Mâche
<b>Plat principal</b>	Filet de merlu sauce crustacés	Pilon de poulet rôti	Œuf dur en salade	Rôti de porc sce moutarde	Sauté de veau sce chasseur
	Steak de soja tomate basilic/jus	Stick mozzarella	Nuggets de pois chiches	Flageolets aux champignons	Emincé végétal sce chasseur
<b>Accompagnement</b>	Riz	Poêlée de légumes	Blettes en gratin	Carottes vichy	Pommes duchesse
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Faisselle
<b>Dessert</b>	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Fruit	Bûchette glacée vanille
<i>Vacances</i>	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<b>Entrées</b>	Endives aux raisins secs	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Pizza
<b>Plat principal</b>	Estouffade de bœuf	Quenelles gratinées	Escalope de dinde au paprika	Filet de saumon sauce crème	Omelette
	Pavé soja-boullgour et jus		Yummy texas et jus	Steak végétal et jus	
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes	Purée de potiron	Pommes de terre	Gnocchi	Brocolis et champignons
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Compote de pomme	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit	Fruit

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).



