

	LUNDI 08 août	MARDI 09 août	MERCREDI 10 août	JEUDI 11 août	VENDREDI 12 août
Entrée	Salade mélangée	Pastèque	Tomates basilic	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de merlu mayonnaise	Chipolata	Gigot d'agneau au jus	Haut de cuisse de poulet aux herbes
	Steak de soja provençale	Boulettes haricot/flageolet	Roulé végétal	Galette de pois chiches	Emincé végétal au jus
Accompagnement	Pommes de terre	Salade de pâtes au bleu	Haricots verts	Jeunes carottes	Haricots blancs aux oignons
Produit laitier	Fromage	(fromage bleu)	Yaourt	Fromage	Fromage
Dessert	Flan nappé caramel	Poire au sirop	Glace	Fruit	Fruit
	LUNDI 15 août	MARDI 16 août	MERCREDI 17 août	JEUDI 18 août MENU GREC	VENDREDI 19 août
Entrée	<b>FERIE</b>	Melon	Saucisson sec Cervelas végétarien	Champignons à la grecque	Salade verte aux croûtons
Plat principal		Hachis parmentier	Rôti de veau	Filet de cabillaud sauce kalamata	Jambon beurre
Accompagnement		Hachis végétal	Finger aux 3 graines	Poêlée de quinoa/légumes (plat complet)	Pané de blé/emmental/épinard
Produit laitier		Fromage blanc	Poêlée méridionale	Boulgour	Salade de riz tomates
Dessert		Onctueux à la fraise	Fromage	Yaourt à la grecque	Fromage
			Onctueux à la fraise	Fruit	Fruit
	LUNDI 22 août	MARDI 23 août	MERCREDI 24 août	JEUDI 25 août	VENDREDI 26 août
Entrée	Salade de perles aux légumes	Tomates mozzarella	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Pastèque
Plat principal	Sauté de veau marengo	Filet de colin sauce curry	Rôti de porc moutarde	Steak haché et jus	Filet de poisson meunière
	Steak de soja à l'indienne	Yummy falafel	Burger végétarien	Omelette	Stick blé/pois pané
Accompagnement	Courgettes sautées	Haricots plats	Taboulé	Grains de blé aux champignons	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	(Mozzarella)	Yaourt	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Beignet au sucre	Compote de pêche	Fruit	Crème dessert vanille
	LUNDI 29 août	MARDI 30 août	MERCREDI 31 août	JEUDI 01 septembre	VENDREDI 02 septembre
Entrée	Radis à la croq'sel	Haricots verts aux échalotes	Melon	Salade verte	Taboulé
Plat principal	Filet de dinde normande	Escalope hachée de veau	Filet de saumon aux oignons	Lasagnes	Quenelles en sauce
	Pavé soja-quinoa au jus	Omelette	Nem aux légumes	Lasagnes végétariennes	Poêlée champêtre
Accompagnement	Riz	Polenta	Duo de courgettes		
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Pêche au sirop	Fruit	Glace	Compote	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



Menu végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille d'origine française



Soja issu de production française



Viande d'origine française



Viande origine U.E



Viande de Porc



Haute qualité environnementale



Soja garanti sans OGM



Sans sucre

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).

