

	LUNDI 11 juillet	MARDI 12 juillet	MERCREDI 13 juillet	JEUDI 14 juillet	15 juillet MENU BASQUE
Entrée	Salade de tomates	Pastèque	Œuf dur mayonnaise	FERIE	Salade mélangée aux pignons
Plat principal	Escalope de volaille au jus	Filet de hoki à l'armoricaine	Rôti de porc		Axoia de veau
Accompagnement	Pavé soja-boulgour au jus	Steak haricots flageolets	Samoussa aux légumes		Boulettes lentilles verte
Produit laitier	Riz jaune	Pommes de terre vapeur	Salade de haricots verts		Duo de carottes
Dessert	Fromage	Fromage	Yaourt		Ossau iraty
	Liégeois de fruits	Glace	Fruit		Gâteau basque
	LUNDI 18 juillet	MARDI 19 juillet	MERCREDI 20 juillet	JEUDI 21 juillet	VENDREDI 22 juillet
Entrée	Melon	Terrine de légumes	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles	Haricots verts en salade
Plat principal	Filet de colin sauce citron	Escalope hachée de veau au jus	Filet de poulet sauce romarin	Quenelles sauce aurore	Rôti de boeuf moutarde
Accompagnement	Steak de soja	Yummy texas au jus	Nuggets de blé	Poêlée de légumes	Cromesquis
Produit laitier	Courgettes sautées	Coquillettes	Blettes persillées	Fromage blanc	Salade de pommes de terre
Dessert	Fromage	Fromage	Fromage	Fruit	Fromage
	Semoule au lait	Fruit	Clafoutis aux griottes		Fruit
	LUNDI 25 juillet	MARDI 26 juillet	MERCREDI 27 juillet	JEUDI 28 juillet	VENDREDI 29 juillet
Entrée	Salade verte	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	Pastèque
Plat principal	Tajine d'agneau	Omelette	Filet de poisson pané	Pilons de poulet rôtis	Steak haché
Accompagnement	Steak de soja au jus	Ratatouille	Stick de soja pané	Falafels de pois chiches	Aiguillette de blé panée
Produit laitier	Semoule	Yaourt	Haricots verts	Salade de riz/mimolette (mimolette)	Purée
Dessert	Fromage blanc	Fruit	Fromage	Fruit	Fromage
	Ananas au sirop		Glace		Crème dessert chocolat
	LUNDI 01 août	MARDI 02 août	MERCREDI 03 août	JEUDI 04 août	VENDREDI 05 août
Entrée	Pizza	Salade de pois chiches	Concombre sauce blanche	Haricots beurre en salade	Melon
Plat principal	Aiguillette de poulet au paprika	Quenelles sauce tomate	Rôti de veau froid et moutarde	Tomate farcie	Filet de lieu au bouillon
Accompagnement	Steak de soja nature	Courgettes persillées	Samoussa aux légumes	Tomate farcie végétarienne	Croq veggie au fromage
Produit laitier	Petits pois au jus	Fromage	Fromage	Riz	Poêlée villageoise
Dessert	Fromage blanc	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage
	Fruit				Tarte au citron

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 UE



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).

