

	LUNDI 03 octobre	MARDI 04 octobre	MERCREDI 05 octobre	JEUDI 06 octobre	VENDREDI 07 octobre
Entrée	Pamplemousse	Salade verte	Jambon blanc Cervelas végétarien	Haricots verts en salade	Concombre vinaigrette
Plat principal	Bolognaise Bolognaise végétale	Gigot d'agneau forestier Potée haricots blancs/champignons	Escalope de dinde à la moutarde Pané blé - épinards	Filet de colin ciboulette Burger végétarien	Tortilla
Accompagnement	Spaghetti	Riz	Navets et carottes béchamel	P.D.T vapeur	Poêlée villageoise
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille	Compote multi fruits	Fruit	Fruit	Cake aux fruits
SEMAINE DU GOÛT : Les COULEURS					
	LUNDI 10 VERT	MARDI 11 ROSE/ROUGE	MERCREDI 12 BLANC	JEUDI 13 ORANGE/MARRON	VENDREDI 14 JAUNE
Entrée	Salade verte	Betteraves au cumin	Choux blanc	Salade de lentilles	Salade d'endives
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus Steak de soja nature au jus	Filet de saumon sauce américaine Galette lentilles vertes	Filet de lieu sauce crème Quenelles en sauce	Sauté de veau carottes Finger aux 3 graines	Omelette
Accompagnement	Brocolis vapeur	Pâtes	Salsifis au beurre	Purée de potiron	Gratin de P.D.T
Produit laitier	Gouda au pesto (à la coupe)	Yaourt saveur fraise	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert pistache	Raisin rouge	Cheesecake	Fruit	Cubes d'ananas au sirop
	LUNDI 17 octobre	MARDI 18 octobre	MERCREDI 19 octobre	20 octobre GRAND REPAS	VENDREDI 21 octobre
Entrée	Pizza	Coleslaw	Endives au bleu	Betteraves aux pommes	Salade iceberg
Plat principal	Saucisse de Toulouse Roulé végétal	Poisson meunière Stick blé/pois pané	Escalope haché de veau /jus Fingers food de chèvre	Sauté de bœuf Emincé de blé sauce poivre	Escalope de volaille au jus Nem aux légumes
Accompagnement	Chou-fleur persillés	Poireaux béchamel	Blé	Purée de pommes de terre	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	(fromage bleu)	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair chocolat	Liégeois de fruits	Brownie	Glace
	LUNDI 24 octobre	MARDI 25 octobre	MERCREDI 26 octobre	JEUDI 27 octobre	VENDREDI 28 octobre
Entrée	Coleslaw	Mâche	Terrine de légumes mayonnaise	Ballotine de porc Feuilleté au fromage	Croissillon dubarry
Plat principal	Sauté de porc charcutier Steak de soja et petits légumes	Rôti de dinde Galette de légumineuse	Gratin camarguais Gratin camarguais végétal	Sauté d'agneau au curry Haricots blancs à la crème	Œufs durs
Accompagnement	Semoule	Endives béchamel	Riz camarguais	Carottes vichy	Epinards aux croûtons
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit	Fruit
	LUNDI 31 octobre	MARDI 01 novembre	MERCREDI 02 novembre	JEUDI 03 novembre	VENDREDI 04 novembre
Entrée	Salade de pois chiches	FERIE	Salade verte	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Boulettes d'agneau au jus Steak de soja nature		Bolognaise Bolognaise végétale	Filet de merlu sauce champignons Emincé végétal sauce champignons	Blanquette de veau Samossa aux légumes
Accompagnement	Ratatouille		Spaghetti	Polenta	Purée de potiron
Produit laitier	Fromage		Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Liégeois de fruits		Liégeois au fruit	Fruit	Flan pâtissier

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 : arachides, 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).