



























































	LUNDI 12 JUILLET	MARDI 13 JUILLET	MERCREDI 14 JUILLET	JEUDI 15 JUILLET MENU BASQUE	VENDREDI 16 JUILLET
Entrées	Salade de tomates	Pastèque 	FÉRIÉ	Salade mélangée aux pignons	Ceuf dur mayonnaise
Plat principal	Escalope de volaille au jus 	Filet de hoki à l'armoricaine 		Axa de veau 	Jambon 
	Pavé soja-boulgour + jus 	Steak de haricots flageolets 		Boulettes de lentilles vertes 	Samoussa aux légumes 
Accompagnement	Riz jaune	PDT vapeur		Duo de carottes	Salade de haricots verts 
Produit laitier	Fromage	Fromage 		Ossau iraty 	Yaourt 
Dessert	Liégeois de fruits	Glace	Gâteau basque	Fruit 	
	LUNDI 19 JUILLET	MARDI 20 JUILLET	MERCREDI 21 JUILLET	JEUDI 22 JUILLET	VENDREDI 23 JUILLET
Entrées	Melon 	Terrine de légumes	Concombre vinaigrette 	Salade de lentilles	Champignons à la grecque
Plat principal	Filet de colin sauce citron 	Escalope hachée de veau + jus 	Filet de poulet sauce au romarin 	Quenelles sauce aurore 	Rôti de bœuf + moutarde 
	Steak de soja et petits légumes 	Yummy texas + jus 	Nuggets de blé 		Cromesquis 
Accompagnement	Courgettes sautées 	Coquillettes	Blettes persillées	Poêlée de légumes	Salade de P.D.T
Produit laitier	Fromage 	Fromage bleu	Fromage	Fromage blanc 	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Fruit 	Clafoutis aux griottes	Fruit	Fruit 
	LUNDI 26 JUILLET	MARDI 27 JUILLET	MERCREDI 28 JUILLET	JEUDI 29 JUILLET	VENDREDI 30 JUILLET
Entrées	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 
	Steak de soja tomate basilic+ jus 		Stick de soja pané 	Falafels de pois chiches 	Aiguillette de blé panée 
Accompagnement	Semoule	Ratatouille 	Haricots verts 	Salade de riz, tomate, olives, dés de mimolette	Purée
Produit laitier	Fromage blanc 	Yaourt 	Fromage	(mimolette)	Fromage
Dessert	Ananas au sirop	Fruit	Glace	Fruit 	Crème dessert chocolat

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	 Viande de porc française	 Viande origine U.E	 Soja issu de production française
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Viande bovine française	 Viande origine U.E	 Soja garanti sans OGM
 Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Volaille d'origine française	 Viande de Porc	 Sans sucre
 IMSC Pêche raisonnée	 Viande d'origine française		

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).

