

	LUNDI 2 AOÛT	MARDI 3 AOÛT	MERCREDI 4 AOÛT	JEUDI 5 AOÛT	VENDREDI 6 AOÛT
Entrées	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 + moutarde	Tomate farcie	Filet de lieu au bouillon
	Steak de soja nature		Samoussa aux légumes	Tomate farcie végétarienne	Croq veggie au fromage
Accompagnement	Petits pois au jus	Courgettes persillées	Taboulé de boulgour	Riz	Poêlée villageoise
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Tarte au citron
	LUNDI 9 AOÛT	MARDI 10 AOÛT	MERCREDI 11 AOÛT	JEUDI 12 AOÛT	VENDREDI 13 AOÛT
Entrées	Salade mélangée	Pastèque	Tomates basilic	Œuf dur en salade	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de merlu + mayo	Chipolata	Gigot d'agneau au jus	Haut de cuisse de poulet aux herbes
	Poêlée de céréales et légumineuses (plat complet)	Boulettes de soja tomate	Roulé végétal	Galette de pois chiches	Emincé végétal au jus
Accompagnement	P.D.T vapeur	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 16 AOÛT	MARDI 17 AOÛT	MERCREDI 18 AOÛT	JEUDI 19 AOÛT MENU GREC	VENDREDI 20 AOÛT
Entrées	Melon	Carottes râpées	Saucisson sec	Champignons à la grecque	Salade verte aux croûtons
Plat principal	Gardiane de bœuf	Omelette	Cervelas végétarien	Filet de cabillaud kalamata (sauce tomate, citron, olives noires)	Jambon beurre
	Steak de soja provençale + jus		Rôti de dinde	Poêlée de quinoa et légumes cuits (plat complet)	Pané de blé-emmental-épinards
Accompagnement	Pépinette	Ratatouille	Finger aux 3 graines	Boulgour	Salade de riz, tomates
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt à la grecque	Fromage
Dessert	Compote de pomme	Roulé chocolat	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits au sirop
	LUNDI 23 AOÛT	MARDI 24 AOÛT	MERCREDI 25 AOÛT	JEUDI 26 AOÛT	VENDREDI 27 AOÛT
Entrées	Salade de perles aux légumes	Concombre vinaigrette	Tomate mozzarella	Terrine de légumes	Pastèque
Plat principal	Sauté de veau marengo	Filet de colin sauce curry	Rôti de porc + moutarde	Steak haché + jus	Filet de poisson meunière
	Steak de soja à l'indienne	Yummy falafel	Burger végétarien	Galette tofu épinards + jus	Stick de soja pané
Accompagnement	Courgettes sautées	Haricots plats	Taboulé	Grains de blé aux champignons	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	(Mozzarella)	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Beignet au sucre	Onctueux à la fraise	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



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



Viande d'origine française



Viande origine U.E



Viande origine U.E



Viande de Porc



Soja issu de production française



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).

