

	LUNDI 01 MAI	MARDI 02 MAI	MERCREDI 03 MAI	JEUDI 04 MAI MENU EXOTIQUE	VENDREDI 05 MAI
Entrées	FERIE	Haricots verts en salade	Friand au fromage	Salade de haricots rouges,	Salade de pommes de terre
Plat principal		Lentilles mijotées tomates	Filet de merlu sauce ciboulet	Emincé de dinde sauce coco	Haché de veau
Accompagnement			Nugget de blé	Emincé végétal sauce coco	Boulettes thaï
Produit laitier		Pomme de terre cube vapeur	Petits pois au jus	Courgettes sautées	Ratatouille
Produit laitier		Fromage	Fromage	Yaourt au citron	Fromage
Dessert		Fruit	Fruit	Coupe d'ananas	Fruit
	LUNDI 08 MAI	MARDI 09 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
Entrées	FERIE	Salade de perles légumières	Salade aux fonds d'artichaut	Salade verte	Choux-fleur en salade
Plat principal		Sauté de porc aux olives	Rôti de boeuf moutarde	Poisson pané et citron	Filet de poulet aux épices douces
Accompagnement		Pavé de soja-boullgour	Nem aux légumes	Stick de blé pois pané	Poêlée de quinoa et légumes (plat complet)
Produit laitier		Duo de carottes	Risotto	Haricots verts	Purée
Produit laitier		Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Fruit	Salade de fruits	Tarte aux fruits	Fruit
	LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
Entrées	Radis beurre	Tomates au basilic	Œuf dur vinaigrette	FERIE	PONT
Plat principal	Chipolatas	Filet de colin sauce citron	Quenelles sauce aurore		
Accompagnement	Roulé végétal	Croq veggie au fromage	Haricots verts		
Produit laitier	Tortis	Printanière de légumes	Fromage		
Produit laitier	fromage	Yaourt	Fruit		
Dessert	Compote tous fruits	Clafoutis griotte			
	LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
Entrées	Betteraves fines herbes	Carottes râpées	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte	Salade de lentilles
Plat principal	Lasagnes	Dos de cabillaud aioli	Sauté de porc	Escalope de volaille sauce aux herbes	Omelette
Accompagnement	Lasagnes végétariennes	Fingers 5 graines aioli	Falafels de pois chiches	Emincé de blé sauce aux herbes	
Produit laitier		Pomme de terre vapeur	Semoule	Polenta	Haricots plats
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mosaïque de fruits	Fruit	Pêche au sirop	Fruit
	LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 02 JUIN
Entrées	FERIE	Salade de pois chiches	Melon	Salade verte	Taboulé
Plat principal		Haut de cuisse de poulet rôti	Paupiette de veau	Sauté de porc aux herbes	Omelette
Accompagnement		Steak de soja nature	Galette de lentilles vertes au jus	Croq veggie au fromage	
Produit laitier		Petits pois	Riz	Carottes vichy	Ratatouille
Produit laitier		Fromage	Fromage	Crème anglaise	Fromage
Dessert		Fruit	Crème dessert vanille	Brownie	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)



Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



FranceAgriMer  
Viande de porc française  
Viande bovine française  
Volaille d'origine française



Viande de porc  
Haute valeur environnementale  
Viande d'origine française  
Viande origine U.E



Soja garanti sans OGM  
Soja issu de production française  
Sans sucre  
Appellation d'origine protégée

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).

