

	LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	MERCREDI 01 MARS	JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
Entrées	Betteraves fines herbes	Endives à la mimolette	Pizza	Poireaux vinaigrette	Pamplemousse rose
Plat principal	Sauté de poulet	Quenelles	Rôti de bœuf	Filet de colin sauce crustacés	Saucisse
	Emincé de blé en sauce		Galette de pois chiches	Pané blé-émmental-épinard	Roulé végétal
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Haricots verts	Brocolis à la crème	Riz	Pâtes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Eclair chocolat	Fruit	Fruit	Liégeois de fruits
	LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Entrées	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Radis croq'sel
Plat principal	Haché de veau	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes d'agneau sauce tomate	Raclette végétarienne (brocolis-champignons)	Filet de lieu poché
	Steak de soja à l'indienne	Nuggets de blé	Galette de légumineuse légumes au jus		Nem aux légumes
Accompagnement	Carottes sautées	Petits pois au jus	Coquillettes	Pommes de terre (fromage raclette)	Epinards aux croûtons
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc aromatisé	Yaourt	Compote d'abricot	Fromage
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit	Crêpe chocolat	Crêpe chocolat
	LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Entrées	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade iceberg	Salade de riz	Carottes râpées
Plat principal	Sauté de porc aux olives	Filet de poulet au jus	Paleron de bœuf	Filet de poisson meunière	Steak haché au jus
	Steak de soja provençale au jus	Steak de lentilles-betteraves -cèpes	Croq veggie au fromage	Stick de riz haricot pané	Yummy falafel au jus
Accompagnement	Blé	Haricots plats	Lentilles sauce moutarde	Blettes sauce tomate	Purée
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au citron	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Flan nappé caramel
	LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	24 MARS MENU SCANDINAVE
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pizza	Chou blanc émincé vinaigrette	Salade verte	Cubes de concombre et fromage vinaigrette
Plat principal	Sauce bolognaise au bœuf	Omelette	Filet de hoki au bouillon	Emincé de dinde sauce basquaise	Filet de saumon sauce à l'aneth
	Sauce végétale avec égréné de soja		Cromesquis tartare	Emincé de blé sauce basquaise	Steak de soja sauce à l'aneth
Accompagnement	Spaghetti	Salsifis et carottes à la crème	Poireaux et P.D.T béchamel	Poêlée méridionale	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Tarte aux poires bourdaloue	Riz au lait	Compote de pomme et cannelle
	LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Entrées	Haricots verts à l'échalote	Radis beurre	Salade de pâtes	Salade d'endive	Salade verte
Plat principal	Couscous merguez	Rôti de porc au jus	Escalope de volaille sauce crème	Steak haché	Brandade parmentière au poisson
	Couscous roulé végétal	Finger de soja 3 graines	Samoussa aux légumes	Falafels fève menthe	Brandade végétarienne
Accompagnement	Semoule	Chou-fleur persillé	Carottes vichy	Navets et P.D.T à la crème	
Produit laitier	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Brownie	Fruit	Crème dessert praliné	Abricots au sirop

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

