

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrées	Salade verte	Pamplermousse	Endives à l'emmental	FERIÉ	Taboulé
Plat principal	Filet de lieu à l'estragon Pavé de soja-quinoa + jus	Omelette	Rôti de veau aux oignons Boulettes végétales/jus		Tajine d'agneau Cromesquis tartare
Accompagnement	Riz jaune	Epinards	Polenta		Carottes sautées
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	(emmental)		Fromage
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Roulé chocolat	Crème dessert vanille		Fruit
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrées	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Chou blanc râpé	Terrine de légumes mayonaise
Plat principal	Lasagnes bolognaises Lasagnes aux légumes	Quenelles sauce aurore	Rôti de porc au jus Galette de lentilles /jus	Filet de poisson meunière Stick riz haricot pané	Escalope de dinde à la tomate Boulettes pois chiches/jus
Accompagnement		Poêlée champêtre	Boullgour aux champignons	Gratin de salsifis	Pâtes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit	Riz au lait	Fruit
	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26 MENU ALSACIEN
Entrées	Macédoine vinaigrette	Coleslaw	Feuilleté au fromage	Salade iceberg	Carottes râpées
Plat principal	Saucisse de Toulouse Knack de blé	Filet de merlu aux crevettes Yummy falafels + jus	Haché de veau Nuggets de blé	Bœuf bourguignon Haricots blancs à la tomate	Choucroûte saucisse et jambon Choucroûte végétale
Accompagnement	Lentilles	Riz pilaf	Purée de Potiron	Semoule	(Pommes de terre)
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Munster
Dessert	Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Flan nappé caramel	Tarte aux prunes
	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Entrées	Pizza	Œuf dur en salade	Mâche	Chou-fleur ravigote	Endives vinaigrette
Plat principal	Emincé de dinde aux champignons Emincé végétal aux champignons	Rôti de porc au jus Fingers de soja aux graines	Sauté d'agneau Poêlée végétale (plat complet)	Steak haché Burger végétal	Filet de hoki sauce citron Nem aux légumes
Accompagnement	Poêlée villageoise	Purée de céleri	Pommes rissolées	Flageolets 4-épices	Carottes vichy
Produit laitier	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	Fromage bleu
Dessert	Fruit	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	Beignet au sucre

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).

