

	LUNDI 3 AOÛT	MARDI 4 AOÛT	MERCREDI 5 AOÛT	JEUDI 6 AOÛT	VENDREDI 7 AOÛT
Entrées	Oeuf dur mayo	Salade de lentilles	Pastèque	Betteraves vinaigrettes	Carottes râpées
Plat principal	Escalope de poulet aux énicés douces	Quenelles sauce tomates olives	Gigot d'agneau au jus	Tomate farcie	Filet de saumon sauce citron
	Steak de soja nature		Poêlée de céréales et légumineuses (plat complet)	Tomate farcie végétarienne	Cripid' au fromage
Accompagnement	Haricots Verts	Courgettes persillées	Boullgour	Riz	Epinars à la crème
Repas des grands	Fromage Blanc	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Liégeois de fruits	Fruit	Eclair vanille
	LUNDI 10 AOÛT	MARDI 11 AOÛT	MERCREDI 12 AOÛT	JEUDI 13 AOÛT	VENDREDI 14 AOÛT
Entrées	Melon	Salade verte	Concombre sauce blanche	Tartif aux légumes	Macédoine vinaigrette
Plat principal	Sauté de bœuf à la tapenade	Gratin Camarguais	Chipolata	Rôti de veau + moutarde	Pilon de poulet à l'estragon
	Pavé soja quinoa+jus	Gratin Camarguais végétal	Saucisse végétal	Galette de pois chiches	Pané de blé-emmental épinards + jus
Accompagnement	Pommes de terres vapeurs	Riz camarguais	Haricots plats	Carottes jeunes	Semoule
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert chocolat	Poire au sirop	Glace	Fruit	Fruit
	LUNDI 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT MENU TEXANS
Entrées	Tomates aux cœurs de palmier	Pastèque	Mortadelle	Salade aux fonds d'artichaut	Salade verte au maïs
Plat principal	Boulettes d'agneau à la provençale	Omelettes fines herbes	Fricassée de dinde	Filet de lieu aux amandes	Chili con carné
	Steak de soja provença		Finger aux 3 grains	Pôlée de quinoa et légumes cuits (plat complet)	Chili sin carné (avec haché végétal)
Accompagnement	Spaghetti	Ratatouille	Blettes persillées	Quinoa	Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Lait gélifié vanille	Flan pâtissier	Glace	Fruit	Compote de pomme
	LUNDI 24 AOÛT	MARDI 25 AOÛT	MERCREDI 26 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AOÛT
Entrées	Pizza	Concombre vinaigrette	Tomate mozzarella	Betteraves fines herbes	Melon
Plat principal	Sauté de veau au romarin	Filet de hoki sauce beurre blanc	Rôti de poc au jus	Steak haché sauce ketchup	Filet de merlu aux crevettes
	Pavé de soja boulgour	Aiguillette panée blé carottes	Burger végétarien	Galette tofu - épinards	Omelette
Accompagnement	Duo de courgettes	Haricots verts	Pommes roasty	Grains de blé aux champignons	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Fromage	(Mozzarella)	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Riz au lait	Compote d'abricot	Fruit	Beignet à la framboise

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, œufs, 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).

