



























































































	LUNDI 31 AOÛT	MARDI 1 SEPTEMBRE	MERCREDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
Entrées	Salade verte	Terrine de légumes+mayo	Pastèque	Feuilleté au fromage	Salade de tomate
Plat principal	Curry de poulet au lait de coco  	Canneloni 	Blanquette de colin 	Quenelles forestière	Rôti de porc froid +moutarde 
	Curry thaï au lait de coco 	Cannelloni méditerranéen 	Samoussa aux légumes 		Nuggets de pois chiches  
Accompagnement	Boulgour	/	Courgettes sautées  	Poêlée champêtre	Ratatouille
Repas des grands	Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage blanc 
Dessert	Pêche au sirop	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison  	Clafoutis aux cerises
	LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	MERCREDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de pommes de terre	Melon	Céleri rémoulade	Tartare de concombre	Betteraves fines herbes
Plat principal	Sauté de veau charcutier  	Filet de hoki sauce safranée 	Escalope de volaille au jus 	Omelette	Carbonade de bœuf  
	Steak de soja et petits légumes  	Bouchées courgettes menthe veggie 	Mélange de lentilles-blé-soja aux carottes (plat complet)  		Croq végétal au fromage  
Accompagnement	Haricots verts 	Riz	Lentilles	Epinards	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt 	Fromage 	Fromage	Fromage	Maroilles
Dessert	Fruit de saison  	Flan au caramel 	Onctueux à la pêche	Croissant abricot	Fruit de saison  
	LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de tomates	Taboulé	Rosette (P) Œuf dur en salade	Macédoine vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet rôti 	Poisson meunière + citron 	Rôti de bœuf 	Filet de cabillaud à l'échalote
	Roulé végétal 	Galette lentilles vertes - betteraves - cèpes   	Stick de soja pané  	Falafels 	Galette tofu - tomate - chèvre    
Accompagnement	Courgettes au cumin  	Poireaux béchamel	Brocolis persillés 	Riz aux légumes	Polenta
Produit laitier	Petit suisse 	Fromage	Fromage 	Fromage 	Fromage 
Dessert	Cake aux fruits	Fruit de saison  	Fruit	Fruit de saison	Crème dessert vanille 
	LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Entrées	Salade de haricots beurre	Betteraves vinaigrette	Tarte aux poireaux 	Salade mélangée	Concombre à la féta 
Plat principal	Filet de lieu dieppoise 	Rôti de veau aux champignons 	Steak haché 	Escalope de porc sauce provençale 	Pilons de poulet aux herbes 
	Boulettes soja tomate  	Pané de petits légumes + jus 	Steak de boulgour et millet à l'oriental 	Tofu sauce provençale  	Omelette 
Accompagnement	Tortis	Pommes de terre vapeur	Carottes sauce mornay 	Flageolets	Blettes à la crème
Produit laitier	Fromage blanc 	Fromage 	Fromage	Yaourt  	(féta)
Dessert	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Compote de fruits 	Riz au lait

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).

