

	LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI MENU ITALIEN	MERCREDI 5 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI
Entrées	Salade verte	Tomate au pesto	Friand au fromage	Taboulé	Mousse de canard
Plat principal	Harchis parmentier	Filet de poulet champignons et mozzarella	Filet decolin sauce ciboulette	Jambon sauce béchamel	Croisillon dubarry
	Hachis végétal	Emincé végétal champignons et mozzarella	Omelette	Steak de soja à l'indienne	Rôti de veau au jus
Accompagnement	/	Spaghetti	Petits pois au jus	Duo de carottes	Falafel de pois chiches
Produit laitier	Fromage	Gorgonzola ferme	Yaourt	Fromage blanc	Poêlée maraîchère
Dessert	Pêche au sirop	Crème dessert au chocolat	Fruit	Fraise	Fromage
	LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
Entrées	Pamplemousse rose	Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette	FÉRIE	PONT
Plat principal	Filet de hoki aïoli	Œufs durs à la napolitaine	Sauté de bœuf aux olives		
	Steak de soja et petits légumes + jus		Poêlée de céréales et légumineuses à l'huile de noix (plat complet)		
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Duo de courgettes	Polenta		
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage		
Dessert	L'onctueux abricot	Clafoutis aux griottes	Fruit		
	LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI Proposé par l'Ecole Michelet	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
Entrées	Salade verte	Tomates vinaigrettes	Pizza	Concombre à la menthe	Pomme de terre en salade
Plat principal	Lasagnes végétariennes	Dos de cabillaud sauce ciboulette	Quenelles sauce aurore	Paëlla au poulet	Sauté de veau
	Lasagnes végétariennes	Croq veggie au fromage		Paëlla végétarienne	Pané de blé fromage épinards
Accompagnement	/	Epinard aux croûtons	Poêlée champêtre	(Riz Paëlla)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote tous fruits	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit	Liégeois de fruits
	LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
Entrées	FÉRIE	Radis à la croq'sel	Betteraves aux pignons de pin	Salade de perles légumières	Œufs dur mayonnaise
Plat principal		Boulettes de bœuf à la provençale	Gigot d'agneau au jus	Poisson pané	Escalope de dinde aux épices douces
		Boulette de soja tomate + jus	Yummy texas + jus	Stick de soja pané	Nuggets de blé
Accompagnement		Semoule couscous	Boulgour	Ratatouille	Brocolis vapeur
Produit laitier		Fromage	Fromage blanc et sucre	Fromage	Fromage
Dessert	Flan nappé caramel	Fraises	Fruit	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 |  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).

