

Lundi 02		Mardi 03		Accueils de loisirs	Mercredi 04	Jeudi 05		Vendredi 06	
	Melon / beurre (2)		Concombres <b>bio</b> mozzarella ciboulette <b>bio</b> (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		Pastèque (2)		Tomates <b>bio</b> fêta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)
	Jambon blanc		Brandade de poisson (6)(2)		Steak		Moussaka aux légumes		Sauté de porc à l'ananas (2)
	Pâtes <b>bio</b> semi complètes (1)(2)tr(5)		Salade verte (9)(10)(13) tr(4,12)		Haricots verts (2)		(Aubergines HVE, courgettes HVE, tomates, oignons, haricots rouges)		Riz
	Camembert (2)				Emmental (2)		Semoule (1)		Petit suisse (2)
	Glace (1)(2)(11) tr(4)		Compote de pommes		Nectarine		Yaourt nature sucré / madeleine (2)(1)(5) tr(4,11)		Prunes

**Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous**

**PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT / COMPOTES / FRUITS DE SAISON**

Lundi 09		Mardi 10		Accueils de loisirs	Mercredi 11	Jeudi 12		Vendredi 13	
	Saucisson sec / beurre (2) tr(4,9,11)		Salade piémontaise (Dés de jambon, cornichons, mayonnaise, PDT) (5)(9)(10)		Radis / beurre (2)		Melon / beurre (2)		Carottes râpées HVE et pois chiches (9)(10)(13) tr(4,12)
	Veau marengo (2)		Sauté de poulet aux champignons (2)		Pâtes à la bolognaise (2)(1)(5) tr(9,11)		Poisson à la boulangère (Pommes de terre, oignons, beurre, persil) (5)(6)(2)		Gratin de courgettes <b>HVE</b> au chèvre (2)
	Semoule (1)		Carottes <b>HVE</b> vichy				Salade verte		Blé (1)
	Bûche de chèvre (2)				Camembert (2)				
	Tarte aux pommes (1)(2) tr(3,4,5)		Pêche		Poire		Yaourt aromatisé (2)		Pomme <b>HVE</b>

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques ,(5)œuf,(6)poisson ,(7)crustacés , (8) mollusques ,(9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		roduits AOP		Produits HVE(haute valeur environnementale)
--	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.



Lundi 16		Mardi 17		Accueils de loisirs		Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20	
	Salade de haricots verts, thon, maïs (6)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade de lentilles bio à la vinaigrette (9)(10)(13) tr(4,12,1)		Melon / beurre (2)		Radis roses bio / beurre (2)		Gaspacho (Tomates, concombres, menthe, poivrons rouges)		
	Cuisse de poulet		Couscous (Courgettes HVE, carottes HVE, navets, pois chiches)		Chipolatas		Rôti de bœuf		Filet de poisson vapeur sauce Hollandaise (6)(2)		
	Purée de pois cassés bio (2)		Semoule aux raisins secs (1)		Carottes vichy HVE (2)		Frites		Riz		
	Emmental (2)						Crème chocolat au lait de chèvre bio (2)		Edam (2)		
	Raisin blanc		Glace (1)(11)(2) tr(4)		Crème anglaise sur lit De Compote de pommes (2)		Prunes		Gâteau maison (1)(2)(5)		

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL / BEURRE/ YAOURTS/LAIT / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Lundi 23		Mardi 24		Accueils de loisirs		Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27	
	Feuilleté au fromage (1)(2) tr(4,5,11)		Betteraves cuites bio, féta (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte et dés d'emmental (2)(9)(10)(13) tr(4,12)		Salade verte bio, avocat, maïs, haricots rouges (9)(10)(13) tr(4,12)		Pastèque		
	Sauté de dinde au curry (2)		Filet de poisson vapeur (6)		Rôti de dindonneau		Lasagne aux légumes (Courgettes HVE tomates, mozzarella) (2)(1)(5) tr(9,11)		Sauté de bœuf aux poivrons bio (2)		
	Boulgour (1)		Brocolis à la vapeur (2)		Petits pois (2)		Gouda (2)		Pommes de terre vapeur persillées (2)		
	Camembert (2)		Cookies bio				Banane		Brie (2)		
	Nectarine		Flan nappé caramel (2)		Gâteau basque (1)(2)(5) tr(4,11)				Poire au chocolat (2)(11) tr(1,2,4)		

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
--	--------------------	--	---------------	--	---------------	--	-----------------------	--	-------------------	--	-------------	--	--------------	--	-------------	--	--------------	--	--------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 98 24 65.