

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Entrées	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg	Pamplemousse rose	Tarte tomate-chèvre-basilic	Carottes râpées
Plat principal	Chipolatas	Bœuf braisé aux oignons	Boules à l'agneau sauce aux poivres	Emincé de poulet au curry	Dos de colin à l'oseille
	Knack de blé	Croq blé pois au fromage	Boulettes de haricots/flageolets au jus	Emincé de blé au curry	Fingers aux 3 graines
Accompagnement	Purée	Boulgour	Carottes sautées	Pois gourmand	Printanière de légumes
Repas des grands	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Crème anglaise
Dessert	Fruit	Compote	Flan au caramel	Fruit	Brownie
	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 REPAS CAMARGUAIS	VENDREDI 15
Entrées	Salade de pommes de terre	Pizza	Jambon blanc Croisillon champignons	Tomates aux olives noires	Coleslaw
Plat principal	Haut de cuisse de poulet	Œufs à la florentine	Rôti de veau	Gratin de thon camarguais	Chifferi de lentilles végétarien
	Steak soja à l'indienne		Quenelles en sauce	Gratin camarguais vég.	(lentilles, poelee ratatouille, féta)
Accompagnement	Haricots verts	Epinards	Blé	Riz	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc au miel	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Glace	Poire au sirop
VACANCES	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrées	FERIE	Salade mélangée	Taboulé	Terrine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette
Plat principal		Boulettes de bœuf	Filet de poisson meunière	Gigot d'agneau aux herbes	Escalope hachée de veau
		Boulettes de soja tomate basilic	Stick riz haricot pané	Galette de tofu épinards fromage	Nuggets de blé
Accompagnement		Pâtes sauce tomate	Carottes vichy	Pomme de terre	Petits pois aux laitues
Produit laitier		Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage bleu
Dessert		Poire au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit
VACANCES	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrées	Tomate vinaigrette	Œuf dur en salade	Macédoine mayonnaise	Radis à la croq'au sel	Salade verte
Plat principal	Goulash de bœuf	Rôti de veau	Escalope de dinde au jus	Filet de hoki sauce beurre blanc	Tajine végétarien aux raisins secs (pois chiche++)
	Egréné de soja sauce goulash	Burger épeautre provolone mozzarella	Cromesquis au chavroux	Quenelle en sauce	
Accompagnement	Nouilles	Fondue de poireaux	Purée	Blettes persillées	Semoule
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Croisillon abricot	Mosaïque de fruits

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



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).

