

	LUNDI 6 juin	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9 MENU EXOTIQUE	VENDREDI 10
Entrées	<b>FERIE</b>	Salade verte	Salade de pâtes au bleu	Cœur de palmier et haricots verts	Radis beurre
Plat principal		Filet de merlu sauce beurre blanc	Rôti de bœuf et moutarde	Émincé de dinde à l'ananas	Omelette
Accompagnement		Galette haricots-flageolets/jus	Boulettes thaï	Émincé végétal à l'ananas	Courgettes basilic
Produit laitier		Semoule couscous	Petits pois au jus	Riz jaune	Fromage
Dessert		Fromage	(fromage bleu)	Yaourt savour coco	Gaufre et sucre
		Mosaïque de fruits	Fraises	Fruit	
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17 ASSIETTE ESTIVALE
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse rose	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage	Pastèque
Plat principal	Sauté d'agneau/petits oignons	Rôti de bœuf	Pilons de poulets rôtis	Filet de lieu aux crevettes	Jambon et cornichons
Accompagnement	Steak de soja tomate/basilic/jus	Croq veggie au fromage	Pané blé fromage épinards	Boulettes pois chiches	Samoussa
Produit laitier	Boulgour	Haricots verts	Lentilles	Brocolis persillés	Salade de riz
Dessert	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Pik and Croq
	Fruit	Tarte flan	Crème dessert chocolat	Fruit	Liégeois de fruits
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrées	Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts	Salade mélangée	Concombre vinaigrette	Salade de tomates / emmental
Plat principal	Filet de poulet sauce asperges	Filet de hoki et mayonnaise	Gigot d'agneau au jus	Haché de veau et jus	Filet de saumon en sauce
Accompagnement	Steak de soja nature	Nem aux légumes	Galette de légumineuses	Galette de haricots rouges/jus	Émincé végétal en sauce
Produit laitier	Courgettes persillés	Salade de blé	Ratatouille	Pommes noisettes	Polenta
Dessert	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage bleu	(emmental)
	Melon	Fruit	Tarte aux fruits	Pot de glace	Cocktail de fruits
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er juillet
Entrées	Melon	Pizza	Betteraves vinaigrette	Radis à la croq'sel	Saucisson sec et cornichons
Plat principal	Gratin camarguais	Cordon bleu	Émincé de porc sauce moutarde	Filet de colin sauce crustacés	Gigot d'agneau froid
Accompagnement	Gratin camarguais végétal	Croq veggie au fromage	Émincé végétal sauce moutarde	Quenelles en sauce	Galette tofu/tomate/chèvre
Produit laitier	(Riz camarguais)	Haricots verts et champignons	Pâtes	Poêlée champêtre	Salade de pomme de terre
Dessert	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Onctueux à l'abricot	Fraises	Fruit	Donut's sucré	Fruit
	LUNDI 04 juillet	MARDI 05 juillet	MERCREDI 06 juillet	JEUDI 07 juillet PIQUE NIQUE	VENDREDI 08 VACANCES
Entrées	Salade verte	Carottes râpées	Tarte aux légumes	Tomates cerises à croquer	Salade de pois chiches fête
Plat principal	Chipolatas	Rôti de veau	Filet de saumon aux fines herbes	Sandwich au poulet	Haut de cuisse de poulet rôti
Accompagnement	Roulé végétal	Falafel fèves-menthe-coriandre/jus	Finger aux 3 graines	Sandwich emmental/crudités	Nuggets de blé
Produit laitier	Ratatouille	Boulgour	Epinards aux croutons	Chips	Courgettes
Dessert	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt à boire	Fromage
	Riz au lait caramel	Crème dessert vanille	Fruit	Compote de pomme en gourde	Fraises

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 d'origine française
-  Soja garanti sans OGM
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  Viande bovine française
-  Viande origine U.E
-  Sans sucre
-  Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)
-  Volaille d'origine française
-  Viande de Porc
-  IMSC Pêche raisonnée
-  Soja issu de production française
-  Haute qualité environnementale

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).



