

	LUNDI 02 mai	MARDI 03 mai	MERCREDI 04 mai	JEUDI 05 mai MENU ITALIEN	VENDREDI 06 mai
Entrées	Salade verte	Taboulé	Friand au fromage	Tomates vinaigrette au pesto	Mousse de canard Croisillon dubarry
Plat principal	Moussaka Moussaka végétarienne	Jambon blanc Steak de soja à l'indienne	Filet de colin sauce ciboulette Omelette	Filet de poulet champignons/mozzarella Emincé végétal champignons/mozzarella	Rôti de veau au jus Nuggets de blé
Accompagnement		Duo de carottes	Petits pois au jus	Spaghetti	Poêlée maraichère
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Yaourt	Gorgonzola ferme	Fromage
Dessert	Riz au lait	Fraises	Fruit	Crème dessert au chocolat	Fruit
	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrées	Carottes râpées	Pamplemousse rose	Haricots verts vinaigrette	Salade de perles légumières	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Filet de hoki aïoli Steak de soja et petits légumes et jus	Œufs durs	Sauté de bœuf aux olives Poêlée de quinoa et légumes (plat complet)	Poisson pané Stick de blé pois pané	Escalope de dinde aux épices douces Falafels pois chiches/jus
Accompagnement	Purée de pois	Courgettes à la napolitaine	Polenta	Ratatouille	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Onctueux abricot	Clafoutis aux griottes	Fruit	Fruit	Fruit
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrées	Salade verte	Tomates vinaigrette	Pizza	Concombres huile d'olive/basilic	Pommes de terre en salade
Plat principal	Chipolatas Roulé végétal	Dos de cabillaud sauce ciboulette Omelette	Quenelles sauce aurore	Paëlla au poulet Paëlla végétarienne	Sauté de veau Pané blé fromage épinards
Accompagnement	Tortis	Epinards aux croûtons	Poêlée champêtre	(Riz paëlla)	Haricots verts persillés
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fruits	Eclair chocolat	Fruit	Liégeois de fruits	Fruit
	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrées	Salade de tomates	Radis à la croq'sel	Betteraves aux pignons de pin	FERIE	PONT
Plat principal	Filet de colin sauce citron Steak de soja et jus	Boulettes de boeuf provençale Boulettes de pois chiches au jus	Gigot d'agneau au jus Yummy texas au jus		
Accompagnement	Coquillettes	Semoule couscous	Boulgour		
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc et sucre		
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Fran nappé caramel	Fraises		
	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1er juin	JEUDI 2 juin	VENDREDI 3 juin
Entrées	Melon	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Salade de concombres	Taboulé
Plat principal	Lasagnes Lasagnes végétariennes	Poisson meunière Stick de blé pois pané	Sauté de veau au romarin Galette tofu provençale/jus	Steak haché au jus Croq veggio au fromage	Quenelles
Accompagnement		Haricots beurre	Riz	Poêlée de légumes	Epinards à la crème
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Crème anglaise	Fromage
Dessert	Compote de pomme	Fraises	Pot de glace	Brownie	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 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
-  Haute qualité environnementale
-  IMSC Pêche raisonnée
-  Soja issu de production 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).



