














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification					<i>Repas végétarien</i>
Semaine du 02 au 06.05	Salade de betteraves Pâtes bolognaise Compote de pommes	Saucisse en rougaille Gratin de blettes Fromage blanc aux fraises		Steak haché Pommes rissolées Liégeois Biscuit	Beignet de poisson Haricots verts Persillés Saint nectaire Palmito maison
Goûter					
spécification	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 09 au 13.05	Steak de porc grillé Duo de lentilles et blé Yaourt local Biscuit	Oeuf mayonnaise Tarte au fromage Brocolis Banane		Haut de cuisse de poulet Ratatouille fraiche Camembert Flan patissier	Brandade de poisson Salade verte Mimolette Quartier de pommes
Goûter					
spécification	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 16 au 20.05	Pizza fromage Salade de saison Petit suisse Glace	Poisson du jour rôti Blé pilaf Jeune cantal Crème dessert		Suprême de volaille au jus Fleurette de chou fleur Panna cotta aux fraises Crumble	Concombre vinaigrette Grillade de porc au jus ailé Piperade Riz au lait
Goûter					
spécification					
Semaine du 23 au 27.05	Dos de colin rôti Tortis bio au beurre Tartare ail et fines herbes Salade de fruits de saison	Salade mais et croûtons Emincé de boeuf Courgettes Batonnet de glace vanille		Férié	
Goûter					
spécification				<i>Le menu des enfants</i>	<i>Repas végétarien</i>
Semaine du 30.05 au 06.06	Pastèque Picatta de porc mexicaine Pommes steak house Iles flottantes	Tomates aux herbes Fricassée de dinde provençale Riz pilaf Fromage blanc			Melon Flan de légumes comme un tian Gâteau des anniversaires
Goûter					

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 02 au 06.05














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade de betteraves															
	Pâtes bolognaise	X														
	Compote de pommes															
mardi	Saucisse en rougaille															
	Gratin de blettes	X														
	Fromage blanc		X													
	aux fraises															
mercredi																
jeudi	Steak haché															
	Pommes rissolées															
	Liégeois		X													
	Biscuit	X	X	X												
vendredi	Beignet de poisson	X														
	Haricots verts Persillés															
	Saint nectaire		X													
	Palmito maison	X														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 09 au 13.05














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Steak de porc grillé															
	Duo de lentilles et blé	X														
	Yaourt local		X													
	Biscuit	X	X	X												
mardi	Oeuf mayonnaise			X												
	Tarte au fromage	X	X													
	Brocolis															
	Banane															
jeudi	Haut de cuisse de poulet															
	Ratatouille fraîche															
	Camembert		X													
	Flan patissier	X	X	X												
vendredi	Brandade de poisson															
	Salade verte										X					
	Mimolette		X													
	Quartier de pommes															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 16 au 20.05














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	Pizza fromage	X	X												
	Salade de saison														
	Petit suisse		X												
	Glace		X												
mardi	Poisson du jour rôti										X				
	Blé pilaf	X													
	Jeune cantal		X												
	Crème dessert		X	X											
mercredi															
jeudi	Suprême de volaille au jus														
	Fleurette de chou fleur														
	Panna cotta aux fraises		X												
	Crumble	X													
vendredi	Concombre vinaigrette														
	Grillade de porc au jus aillé														
	Piperade														
	Riz au lait		X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 23 au 27.05














	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	Dos de colin rôti									x				
	Tortis bio au beurre	x												
	Tartare ail et fines herbes		x											
	Salade de fruits de saison													
mardi	Salade mais et croutons	x												
	Emincé de boeuf													
	Courgettes													
	Batonnet de glace vanille		x											
mercredi														
jeudi	Férié													
vendredi														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30.05 au 06.06

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Pastèque															
	Picatta de porc mexicaine															
	Pommes steak house															
	Iles flottantes		X	X												
mardi	Tomates aux herbes															
	Fricassée de dinde provençale															
	Riz pilaf															
	Fromage blanc		X													
mercredi																
jeudi																
vendredi	Melon															
	Flan de légumes		X	X												
	comme un tian															
	Gâteau des anniversaires	X	X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef