

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrées	<p>Salami 6</p> <p>Salade verte</p> <p>Feuilleté jambon fromage</p> <p>Coleslaw</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Salade de lentilles -€</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Jambon blanc</p>	<p>Salade de pomme de terre -€</p> <p>Œufs mayonnaise 9 10</p>	<p>Rosette</p> <p>Salade niçoise -€ 10</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade de pâtes thon et œufs -€ 5</p>	<p>Pizza 5 6</p> <p>Salade verte</p> <p>Salade de chou-fleur -€ 10</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Poisson blanc marinière -€ 6</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Gratin de chou-fleur AB 6</p> <p>Pennes au beurre 5 6</p>	<p>Boulettes au bœuf -€</p> <p>Rôti de veau au jus -€</p> <p>Frites 9</p> <p>Blettes persillées 6</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Boulgour à la tomate -€</p> <p>Courgettes sautées</p>	<p>Pilon de poulet grillé Tex-Mex -€</p> <p>Curry de porc 12 13</p> <p>Carottes vichy AB</p> <p>Purée de pommes de terre 6</p>	<p>Tomate farcie 5</p> <p>Poisson pané 2</p> <p>Riz</p> <p>Petits légumes</p>
Laitages et desserts	<p>Saint Paulin AB 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Compote de pommes AB</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Bleu 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Camembert 6</p> <p>Tarte pomme/rhubarbe 5 6 10</p>	<p>Samos 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Compote de pommes AB</p> <p>Donuts au chocolat</p>	<p>Fromage</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Salade de fruits de saison</p> <p>Fruits de saison</p>

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai
Entrées	Pavé au poivre Tomates mozzarella ☺ 6	Salade de cœurs de palmiers Terrine de poisson 4 6 8 9 10 11	Salade verte	Terrine de légumes Salade verte
Plats principaux et garnitures	Galette de sarrasin 5 6 10 Haricots beurre 6	Nuggets de volaille Macaronis ☺ 6 Poêlée de légumes verts	Brochette de poisson au citron 5 11 Riz basmati 6 Fricassée de champignons	Tortellini à la viande 6 Haricots verts 6
Laitages et desserts	Chèvre bûchette 6 Tarte au citron 5 6	Emmental AB Chou à la crème chantilly ☺ 6	Yop Glace 3 6	Tome blanche AB 6 Framboisier ☺ AB 13



Menus

Maternelle et CP



<u>LUNDI</u> <u>12 MAI</u>	<u>MARDI</u> <u>13 MAI</u>	<u>JEUDI</u> <u>15 MAI</u>	<u> VENDREDI</u> <u>16 MAI</u>
Coleslaw	Salade verte	Salade niçoise ☺ 10	Pizza 5 6
Poisson blanc marinière ☺ 6	Rôti de veau au jus ☺	Curry de porc 12 13	Tomate farcie 5
Gratin de chou- fleur AB 6	Frites 9	Carottes vichy AB	Petits légumes
Saint Paulin AB 6	Yaourt nature sucré 6	Samos 6	Petits suisses aromatisés 6
Fruits de saison	Liégeois vanille	Donuts au chocolat	Salade de fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.