

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service. ¹Tomate, cheddar, huile d'olive, basilic / ²Salade verte, coeur d'artichaut, oeuf dur / ³Émincé de dinde, poivron, maïs, emmental râpé / ⁴Thon, tomate, oeuf dur, mayonnaise

mai 2019

Fait maison
Produit bio
Produit fermier
Produit local
Produit surgelé
*selon arrivage
**maternelle
***élémentaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI ALSH

JEUDI

VENDREDI

		1	FÉRIÉ	2	Salade verte Rôti de porc Frites fraîches Fromage blanc nature au miel	3	Haricots rouges, maïs, ananas Poisson blanc meunière Jardinière de légumes Fromage, Fruit de saison
6	Émincé de radis noir Filet de volaille aux petits légumes Fromage Tarte aux fraises	7	Carottes râpées, raisins secs Rôti de boeuf, sauce au fromage Spaghettis Yaourt fermier	8	FÉRIÉ	9	Mini pâté en croûte Poisson frais* Purée de céleri et petits pois Petits suisses aux fruits
13	Pain de campagne grillé Tapas à la tomate ¹ Lomo Risotto aux trois poivrons Fruit de saison	14	Mini pain aux céréales Concombres Paupiette de veau Carottes Vichy Liégeois chocolat	15	Minis pains spéciaux Salade du bistro ² Dos de cabillaud Duo de riz et lentilles Flan maison	16	Pain à tacos Céleri rémoulade Tacos de dinde à la mexicaine ³ Yaourt fermier fraise
20	Duo de tomates Escalope de veau Purée d'artichaut et pommes de terre Fromage, Compote	21	Melon Boulettes de soja tomate Boulgour Flan caramel** Flan chocolat***	22	Polenta aux lardons, sauce tomate Beefsteak aux échalotes Brocolis Fromage, Ananas frais	23	Carottes cuites vinaigrette Parmentier de poisson frais Salade verte bio Fromage Fruit de saison
27	Pamplemousse, crevettes, sauce cocktail Rôti de porc Frites fraîches Laitage*	28	Saucisson Poisson à la Bordelaise Courgettes en gratin Glace	29	Betteraves, graines de sésame Sauté d'agneau Spaghettis Velouté aux fruits	30	FÉRIÉ
						31	Radis Lasagnes de boeuf Salade verte Fromage blanc vanille