



Lundi 02 mai	Mardi 03 mai Menu établi par les CM2	Mercredi 04 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai Menu végétarien
Saucisson VPF beurre 7/8 Steak haché VBF sauce échalotes 7 Haricots verts 6/9/7 Yaourt fermier aromatisé 7	Salade verte à la mimolette 10/12/7 Escalope de veau VBF sauce tomate Spaghettis 1/7 Fruit de saison**	Salade de tomates 10/12 Croque-Monsieur (jambon VPF) 1/3/7/6/11 Salade verte 10/12 Compote sans sucre ajouté Goûter : Fruit* + biscuit* 1/3/7/8	Carottes râpées 10/12 Filet de truite 4 Purée de pommes de terre 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Concombres** 10/12 Omelette ODF au fromage 3/7 Salade verte 10/12 Petits suisses au chocolat 7
Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai Menu végétarien	Vendredi 13 mai
Salade de tomates** 10/12 Rôti de porc VPF Lentilles aux lardons Yaourt nature sucré 7	Melon Pizza à la bolognaise VBF BIO 1/3/7/6/8 Salade 10/12 Flan caramel 7	Rillettes de thon au fromage frais 4/7 Cuisse de poulet VF Haricots beurre persillés 7 Chou vanille 1/3/7/8 Goûter : Fruit* + biscuit* 1/3/7/8	Pastèque Burger (steak de blé, cheddar, tomate, sauce burger) 1/3/7/8/6/10/11/9 Potatoes Petits suisses naturels sucrés 7	Céleri rémoulade 9/10/3/12 Poisson frais*4 Julienne de légumes semoule 9/7/1 Fromage* 7 Fraises
Lundi 16 mai Menu végétarien	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai Menu végétarien	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Pommes de terre en salade 10/12 Nuggets de blé 1/3/8/6/9/14 Carottes aux oignons 7 Yaourt fermier saveur fraise 7	Concombres à la crème 7 Filet de poulet VF Piperade Riz de Camargue Fromage*7 Fruit de saison**	Melon Boulettes de soja à la tomate 1/3/7/6/4/14/9 Frites Fromage*7 Bâtonnet glacé vanille/chocolat 8/7/6 Goûter : Fruit* + croissant 1/3/7/8/6	Tomates cerise** Moussaka 7 Laitue 10/12 Fromage blanc aux fruits 7	Pâté Basque VPF cornichon 3 Poisson frais* sauce curry 1/10/3 Coquillettes 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison**
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
Tortis en salade 1/10/12 Bifteck VBF sauce au poivre 7 Choux de Bruxelles 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade verte, cube de roquefort et maïs 7/10/12 Ventrèche VPF Pommes de terre rissolées Petits suisses aux fruits 7	Mortadelle VPF 3/7/6/8 Poisson frais* sauce beurre citronné 4/7 Tagliatelles 1/7 Salade de fruits de saison* Goûter : Compote+pain 1+ fromage 7	Férié	Pont de l'ascension

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles"	6	Soja	13	Lupin
Le jeudi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

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 préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.