



Semaine






Lundi

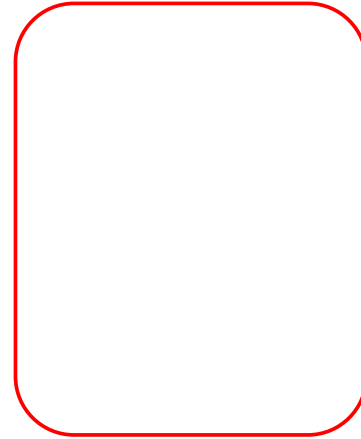
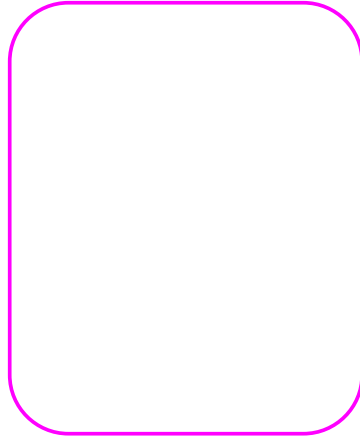
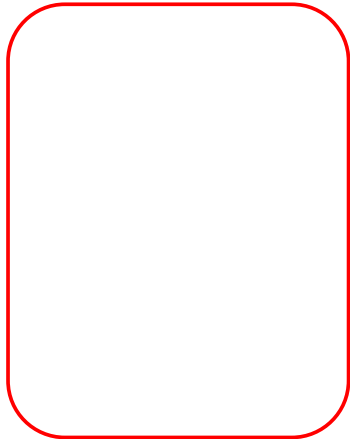
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



MELON
AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS
FRITES
ST PAULIN
FLAN PATISSIER

PATE DE CAMPAGNE
BLANQUETTE DE POISSON
BLANC
RIZ CREOLE
PETIT MOULE AILS ET
FINES HERBES
FRUIT



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

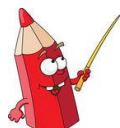
Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

CAROTTES RÂPÉES

CORDON BLEU

PETIT POIS AU JUS

TOMME NOIRE

ILE FLOTTANTE

Mardi

ŒUF MAYONNAISE

HACHÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

CAMEMBERT

FRUIT

Mercredi

SALADE PRINTANIÈRE

RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME

BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT

Jeudi

SALADE VERTE

PIZZA FROMAGE (Plat unique)

VACHE QUI RIT

CRÈME VANILLE

Vendredi

MELON

POISSON PANÉ

COQUILLETES

CANTAL

COOKIES PÉPITES DE CHOCOLAT



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 au 17 septembre 2021



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

SALAMI

SAUTÉ DE POULET AU JUS

POÊLÉE DE LÉGUMES

YAOURT NATURE

TARTE NORMANDE

Mardi

**HARICOTS VERTS
VINAIGRETTE**

**QUENELLES NATURE
SAUCE TOMATE**

POMMES RISSOLÉES

**BÛCHE DE CHÈVRE À LA
COUPE**

LIÉGOIS CHOCOLAT

Mercredi

TERRINE DE POISSON

HACHÉ DE VEAU AU JUS

ÉPINARDS À LA CRÈME

CROC'LAIT

FRUIT

Jeudi

TOMATES VINAIGRETTE

**LASAGNES BOLOGNAISE
(plat unique)**

CHANTENEIGE

COMPOTE DE FRUITS

Vendredi

SALADE DE CONCOMBRE

**FILET DE COLIN SAUCE
PROVENÇALE**

RIZ

PAVÉ 1/2 SEL

FRUIT



Les groupes
d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 au 24 septembre 2021



Semaine 13



Lundi

**MACÉDOINE
MAYONNAISE**

**AIGUILLETES DE
POULET AU JUS**

POÉLÉE CAMPAGNARDE

FROMY

FRUIT

Mardi

CAROTTES RÂPÉES

**SAUCISSES DE
STRASBOURG**

**PURÉE DE POMMES DE
TERRE**

BLEU

**YAOURT AU LAIT ENTIER
AROMATISÉ**

Mercredi

CÉLÉRI RÉMOULADE

SAUTÉ DE BŒUF

LENTILLES

EDAM

SALADE DE FRUITS

Jeudi

SALADE VERTE

**PÂTÉ AUX POMMES DE
TERRE DU CHEF (plat
unique)**

PETIT SUISSE NATURE

**MOELLEUX AU
CHOCOLAT**

Vendredi

TOMATES VINAIGRETTE

BEIGNETS DE CALAMARS

TORSADES

GOUDA

FRUIT



Les groupes
d'aliments :



L'automne



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

Menus du Lundi 27 septembre au 01 octobre 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



PERSILLADE DE POMMES DE TERRE

BŒUF BRAISÉ

CAROTTES VICHY

CAMEMBERT À LA COUPE

FRUIT

CONCOMBRE VINAIGRETTE

NUGGETS DE POULET

FRITES

FROMAGE BLANC

BEIGNET À LA POMME

MACÉDOINE MAYONNAISE

PAUPIETTE DE VEAU AU JUS

BLÉ

EMMENTAL

COMPOTE DE FRUITS

TABOULÉ

TARTE AU FROMAGE

SALADE VERTE

YAOURT NATURE

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

RADIS BEURRE

COLIN À L'ESTRAGON

RIF SAFRANÉ

CHANTENEIGE

SALADE DE FRUITS



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »