



Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.



Les fruits et les légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du matin.



50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
<b>ECOLE FERMEE</b>	Salade verte Encornets à l'armoricaine Riz Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gnocchi bolognaise Crème dessert	Betteraves / maïs Sauté de dinde Purée Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Omelette au pommes de terre Salade verte Yaourt Menu végétarien
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
AIOLI Poisson blanc Carottes / Pommes de terre Choux fleurs / Haricots verts Fromage Gâteau des rois	Salade verte Pâtes carbonara de dinde Fromage Compte de pommes	Salade de pommes de terre Filet de colin meunière Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché Haricots verts/pomme de terre persillés Fruit de saison	Salade de pois-chiches Semoule et ses légumes Fromage Fruit de saison Menu bio et végétarien
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade verte Riz / haricots rouges Façon chili Yaourt Menu végétarien	Potage de légumes Jambon label rouge Gratin dauphinois Fruit de saison	Potage de légumes Croque monsieur Fromage blanc Biscuit	Salade de lentilles Pizza Salade verte Fromage Fruit de saison Menu végétarien	Carottes râpées Brandade de poisson Fromage Fruit de saison
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade verte Nems Riz cantonnais Petit suisse	Salade d'endives Sauté d'agneau aux olives Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Betteraves en salade Omelette de pommes de terre Salade verte Crème dessert	Radis / beurre Sauté de poulet Petits pois / carottes Fromage Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise / mache Ravioli épinard / fromage Fruit de saison Menu végétarien
LUNDI 30	MARDI 31	<p><b>Toutes les équipes de la Direction des Affaires Scolaires vous souhaitent très belle et heureuse année 2023</b></p>		
Salade verte Chipolata / Merguez Gratin de courgettes/riz Fruit de saison	Mélange de crudités Carottes/betteraves/maïs Pâtes bolognaise Crème dessert			

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus. Toutes les viandes (volaille, veau, porc et agneau) servies dans les restaurants scolaires sont d'origine française ou proviennent de l'union européenne.