



| | LUNDI 1ER Férié | MARDI 2 | MERCREDI 3 | JEUDI 4 | VENDREDI 5 |
|--|--------------------|--|--|---|--|
| 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 8 Férié | Betteraves et maïs en salade Ravioli épinards/fromage Choux à la crème Menu végétarien | Salade de riz, tomates, concombre Croque monsieur Salade verte Fromage blanc | Feuilleté au fromage Aïoli et ses légumes Pommes de terre, haricots verts, carottes, poisson blanc Fruit de saison | Concombre vinaigrette Pâtes bolognaise Fromage Glace |
| | LUNDI 15 | MARDI 9 Couscous aux légumes falafels Fromage Fruits de saison Menu végétarien | MERCREDI 10 Radis / beurre Steak haché Lentilles Crème dessert | JEUDI 11 Salade verte Jambon Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison | VENDREDI 12 Duo carottes râpées / maïs Pilon de poulet Petits pois Fromage blanc sucré |
| | LUNDI 22 | MARDI 16 Betteraves crues râpées Sauté de dinde curry Riz Flan | MERCREDI 17 Concombre en salade Filet de colin meunière Petits pois Fromage Fruit de saison | JEUDI 18 Férié | VENDREDI 19 Pas d'école |
| | LUNDI 29 Férié | MARDI 23 Radis / beurre Omelette de pommes de terre Salade verte Glace Menu végétarien | MERCREDI 24 Crêpe au fromage Steak haché Haricots verts Fruit de saison | JEUDI 25 Tomates et maïs en salade Emincé oriental Graine de couscous Petit suisse Menu végétarien | VENDREDI 26 Saucisson / beurre Filet de colin meunière Poêlée ratatouille Fromage Fruit |
| | LUNDI 29 Férié | MARDI 30 Tomates en salade Hachis parmentier Fromage Compote | MERCREDI 31 Taboulé Œufs florentine Fromage Fruit de saison Menu bio et végétarien | | |

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,