








	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
 <p>Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.</p>  <p>Les fruits et légumes sont frais.</p>  <p>Le pain servi à table est local et frais du matin.</p>  <p>50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.</p>  <p>Nos repas sont fait maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires</p>	<p>Salade verte Chipolata / Merguez Lentilles Fromage Fruit de saison Menu bio</p>	<p>Potage de légumes Pizza Salade verte Fromage Blanc bio Menu alternatif</p>	<p>Potage de légumes Filet de poisson meunière Pommes de terre vapeur Compote bio</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc aux olives Pâtes bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade d'endives Chili con carne bio Riz bio Yaourt bio</p>
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	<p>Carottes râpées bio Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage bio Eclair au chocolat</p>	<p>Salade d'endives Boeuf aux carottes Pâtes bio Yaourt aux fruits bio</p>	<p>Salade de pois-chiches / maïs Crêpe au fromage Salade verte bio Petit-suisse</p>	<p>Céleri rémoulade bio Pilon de poulet Pommes de terre rissolées Fromage Fruit de saison</p>	<p>Œufs dur bio mayonnaise Couscous aux légumes et pois-chiches bio Tropézienne Menu alternatif</p>
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	<p>Betteraves rapées / mache Nem Riz bio Fromage bio Compote bio</p>	<p>Potage de légumes Capelletti fromage/épinard bio Yaourt aux fruits bio Menu alternatif</p>	<p>Potage de légumes Steak haché Pommes noisettes Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Betteraves / maïs Filet de poisson meunière Gratin choux-fleurs / PdT Crème caramel bio</p>	<p>Lentilles en salade Pâtes aux champignons Fromage Fruit de saison Menu alternatif et bio</p>
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30		
<p>Sardine / beurre Sauté de poulet au curry Ebly bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Mache / carottes / maïs Couscous de poisson Fromage bio Compote bio</p>	<p>Betteraves en salade Saucisse de volaille Pommes de terre au four Petit suisse bio</p>	<p>Salade verte Tomates farcies Riz bio Fromage bio Tarte aux pommes bio</p>		
					

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.