



 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	<b>LUNDI 3</b> Tajine de légumes (pois-chiches/navets/pommes de terre/carottes) Semoule Fromage Fruit de saison Menu alternatif	<b>MARDI 4</b> Salade verte / féta Hachis parmentier (Haché de bœuf) Beignets	<b>MERCREDI 5</b> Pizza au fromage Tomates farcies Riz Fromage Fruit de saison	<b>JEUDI 6</b> Carottes râpées Omelette aux pommes de terre / salade verte Crème dessert Menu alternatif et	<b> VENDREDI 7</b> Salade verte Pâtes  carbonara de dinde Fromage Yaourt aux fruits
	<b>LUNDI 10</b> Carottes râpées Haricots rouges façon chili Riz Fromage Compote de fruits Menu alternatif	<b>MARDI 11</b> Salade de chou Filet de merlu au four Petits pois cuisinés Fromage blanc sucré	<b>MERCREDI 12</b> Salade de lentilles Croque monsieur Salade verte Crème dessert caramel	<b>JEUDI 13</b> Salade verte Sauté de veau aux olives Grain de blé Fromage Tarte aux framboises	<b> VENDREDI 14</b> Oeuf dur mayonnaise Gratin de pommes de terre / épinards Fromage Fruit de saison Menu alternatif
	<b>LUNDI 17</b> Duo betteraves / maïs Fromage Filet de cabillaud au four Petits pois Chou à la vanille	<b>MARDI 18</b> Sardine Poulet  basquaise Riz Fromage Fruit	<b>MERCREDI 19</b> Pique-nique pour tous	<b>JEUDI 20</b> Salade verte Emincé de poulet façon kébab Pâtes Fromage Fruit de saison	<b> VENDREDI 21</b> Velouté de lentilles corail au lait de coco Omelette aux pommes de terre Salade verte Yaourt aux fruits mixés Menu alternatif et
	<b>LUNDI 24</b> Salade de pois chiches Pâtes aux champignons Fromage Fruit de saison Menu alternatif	<b>MARDI 25</b> Chou chinois en salade Chili con carne (Haché de bœuf) Riz Yaourt aux fruits	<b>MERCREDI 26</b> Salade verte Feuilleté au fromage Haricots verts Petit suisse	<b>JEUDI 27</b> Chou rouge en salade Saucisse / merguez Graine de couscous Fromage Blanc	<b> VENDREDI 28</b> Salade verte Poisson à la provençale (pommes de terre / tomates) Liegeois au chocolat
	<b>LUNDI 31</b> Carottes râpées Emincé végétal aux épices Flageolets Crème dessert Menu alternatif et				

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 sous réserve d'approvisionnement