



Menus du 01 au 05 mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Pik et croq	Lait / Pain Orange / Pain d'épice	Lait / Pain Beurre / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES		Œuf dur mayonnaise Filet de sardine Maquereau à la tomate	Concombre sauce Bulgare	Duo de crudités Chou blanc rémoulade Carottes râpées	Potage tomate vermicelle
PLATS ET GARNITURE		Escalope de dinde cordon bleu 0 Tarte au fromage Pommes sautées	Sénior de colin au citron Gratin de courgettes	Emincé de bœuf à la moutarde Nuggets de poisson Ratatouille	Tarte Bourbonnaise Batavia
FROMAGES ET DESSERTS		Liégeois chocolat Sablé bio Yaourt pâtissier Fromage blanc aux fruits	Petit suisse Fraises	Eclair vanille	Petit Louis Ananas au sirop Petit Louis Cocktail de fruits Petit Louis Pêche qu sirop
Accueil du Soir		Lait / Pain Orange / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Fromage blanc * / Biscuit	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Compote poire

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 08 au 12 mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Banane / gaillardise	Lait / Pain Beurre / Chocolat 	Lait / Pain Fromage blanc * 
ENTREES		Tomate Bio 	Melon	Pâté de campagne Saucisson ail cornichon Rillettes de thon	Salade de blé  Piémontaise  Salade de pomme terre aux herbes
PLATS ET GARNITURE		Filet de colin meunière  Blé Bio à la tomate 	Petit brin de veau Nuggets végétal  Purée de petits pois 	Saucisse grillée  Merguez Grillées  Paupiette de poisson  Carottes Bio Braisées 	Omelette Bio  Haricots verts sauce provençale 
FROMAGES ET DESSERTS		Yaourt nature Bio  Biscuit Bio	Babybel  Petits suisses chocolat	Chanteneige Bio  Orange Bio  Chanteneige Bio  Pomme Bio  Chanteneige Bio  Ananas	Gâteau au caramel 
Accueil du Soir		Lait / Pain Raisin / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Beignet framboise	Lait / Pain Pomme 	Lait / Pain Compote 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 15 au 19 mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Délice à l'emmental	Lait / Pain Compote pomme / fraises 	Lait / Pain Poire 		
ENTREES	Nems aux légumes 	Macédoine de légumes Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave cuit sauce tomate 	Coleslaw  « Fait Maison » 		
PLATS ET GARNITURE	Sauté de veau  Lieu sauce tomate  Macaroni Bio au fromage 	Œuf dur à la crème  Ricotta épinards 	Escalope de volaille Merguez  Menu fromage Frites		
FROMAGES ET DESSERTS	Kiwi Bio  Melon Orange Bio 	Edam  Banane sauce chocolat « Fait Maison »	Pot de crème chocolat 		
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Petits suisses chocolat 	Lait / Pain Brioche / Miel		

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 22 au 26 mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature 	Lait / Pain Compote pommes coing 	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire 
ENTREES	Haricots verts en salade  Mais rémoulade Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Taboulé Bio 	Repas Suédois 	Mélange crudités  Pastèque Concombre vinaigrette 
PLATS ET GARNITURE	Steak haché  Meunière de colin  Frites	Lasagnes de légumes   Batavia 	Blanquette de veau  Crêpe au fromage  Mélange céréales 	Repas Suédois 	Poisson sauce Provençale  Brocolis pommes de terre 
FROMAGES ET DESSERTS	Camembert bio Pomme  Camembert bio Banane  Camembert bio Orange 	kiri bio Glace 	Fromage blanc Bio Pomme Bio 	Repas Suédois Semaine de l'Europe	Gouda Pastéis de Nata
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Yaourt fermier 	Lait / Pain Bretzel chocolat	Lait / Pain Clémentines / Miel	Lait / Pain Compote pommes bananes 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 29 mai au 02 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin		Lait / Pain Samos	Lait / Pain Orange	Lait / Pain Croclait 	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits 
ENTREES		Pamplemousse ananas orange Carottes râpées  Tomate vinaigrette	Tomate vinaigrette	Mélange crudités  Melon Radis Beurre	Nem de légumes 
PLATS ET GARNITURE		Tarte thon tomate  Salade 	Fricadelle de volaille aux champignons  Omelette aux champignons  Cœur de blé 	Jambon braisé  Jambon de dinde Nuggets végétaux  Gratin dauphinois 	Spaghettis Bio au deux poissons   
FROMAGES ET DESSERTS		Yaourt Bio à la vanille  Madeleine Bio 	Cantafrais Beignet au chocolat	Carré frais Bio Pomme  Carré frais Bio Orange  Carré frais Bio Nectarine 	Mini Babybel Bio  Compote Bio 
Accueil du Soir		Lait / Pain kiwi / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Crêpe / jus de pomme 	Lait / Pain Confiture / Banane	Lait / Pain Compote pommes vanille 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 05 au 09 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Chanteneige	Lait / Pain Compote pommes poires 	Lait / Pain Muffin chocolat	Lait / Pain Babybel 	Lait / Pain Fromage blanc * 
ENTREES	Salade Mexicaine  Cœur de palmier vinaigrette Céleri rave cuit sauce tomate 	Œuf coque	Melon	Tomate Mozzarella Carottes râpées au conté  Endives mimolette	Duo de céleri  Salade Bulgare  Chou bicolore 
PLATS ET GARNITURE	Lieu sauce aurore   Semoule 	Raviolis de légumes au fromage  Salade 	Steak haché  Nuggets végétal  Coquillettes Bio 	Poulet rôti Crousti fromage Lentilles 	Risotto crémeux aux petits pois   
FROMAGES ET DESSERTS	Port salut Pastèque Mini cabrette  Pomme Emmental Orange	Liégeois vanille Petits suisses aux fruits Fromage blanc vanillé	Yaourt fermier Confiture  	Clémentines Bio  Pomme Bio  Orange Bio 	Tome blanche Flan
Accueil du Soir	Lait / Pain Poire / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Crème vanille 	Lait / Pain Jus d'orange / Banane	Lait / Pain Confiture / Pomme 	Lait / Pain Compote pommes Fraises 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 12 au 16 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain P'tit Louis tartine	Lait / Pain Compote pommes poires 	Lait / Pain Muffin chocolat	Lait / Pain Babybel 	Lait / Pain Fromage blanc * 
ENTREES	Chou blanc  Coleslaw  Tomate vinaigrette	Pastèque Concombre à la crème  Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage 	Filet de sardine au beurre Rillettes de thon au citron Œuf mimosa
PLATS ET GARNITURE	Langue de bœuf sauce piquante  Tortillas  Coco à la tomate 	Aiguillettes de carottes et blé  Haricots beurre 	Saumon sauce citron  Riz et carottes 	Palette de porc Sauce moutarde  Roti de dinde Sauce moutarde  Lieu sauce moutarde  Frites	Macaroni Bio Ragù bianco végétal  
FROMAGES ET DESSERTS	Lait gélifié caramel Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits 	Quatre quart sur crème Anglaise  + Fait Maison +	Vache qui rit Orange	Orange Bio  Pomme Bio  Pastèque	Edam Cone glacé
Accueil du Soir	Lait / Pain Pomme / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Yaourt aromatisé 	Lait / Pain Chocolat / Banane 	Lait / Pain Miel / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 19 au 23 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Yaourt * 	Lait / Pain Compote pomme fraise 	Lait / Pain Banane	Lait / Pain Carré frais / Miel	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits 
ENTREES	Samoussa de légumes	Riz provençale Salade de Pâtes  Taboulé 	Tomate vinaigrette	Friand au fromage 	Haricots verts vinaigrette  Betteraves sauce mour-tarde  Soja et Maïs rémoulade 
PLATS ET GARNITURE	Croustillant fromage  Salade verte 	Crêpinette de dinde Tarte duo de poisson  Pommes cuites	Omelette à la provençale  Pommes de terre sautées 	Gigot d'agneau Boulette de légumes et chèvre  Flageolets	Sénior de colin pané au citron  Purée de patates douces & pommes de terre 
FROMAGES ET DESSERTS	Crème dessert vanille Entremets chocolat Yaourt aromatisé 	Chanteneige Bio Banane  Chanteneige Bio Orange  Chanteneige Bio Kiwi 	Crème dessert vanille	Yaourt Bio nature confiture 	Gâteau framboise
Accueil du Soir	Lait / Pain Pêche / beurre / chocolat 	Lait / Pain Petits suisses chocolat	Lait / Pain Jus d'orange / Madeleine / Chocolat	Lait / Pain Pomme 	Lait / Pain Compote pomme cassis

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 26 au 30 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote de pomme framboises 	Lait / Pain Compote à boire	Lait / Pain Babybel 	Lait / Pain Crème dessert vanille 
ENTREES	Accras de poisson 	Taboulé Bio 	Salade carnaval 	Salade de boulgour aux herbes  lentilles corail en salade  Salade Oliver 	Concombre à la crème  Melon Pastèque Tomate vinaigrette
PLATS ET GARNITURE	Lasagnes de légumes   Laitue 	Escalope de dinde à la crème Bio  Omelette Bio  Haricots beurre bio 	Tartiflette au thon  Salade composée 	Petit brin de veau  Boulettes de céréales et légumes  Pommes rissolées	Filet de cabillaud sauce tomate  Blé 
FROMAGES ET DESSERTS	Boursin Kiwi Boursin Abricots Boursin Pastèque	Petits suisses aromatisés BIO 	Camembert Twix glacé	Emmental Bio  Banane  Emmental Bio  Pêche  Emmental Bio  Pomme	Paris Brest
Accueil du Soir	Lait / Pain Chocolat / Beurre / Abricots 	Lait / Pain Lait gélifié caramel	Lait / Pain Jus de pomme / Pêche	Lait / Pain Pomme / confiture 	Lait / Pain Compote pomme coing

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 03 au 07 juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Port salut	Lait / Pain Compote pomme poire 	Lait / Pain Fromage / Beurre	Lait / Pain Cantal / beurre 	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Carottes râpées  Chou rémoulade  Salade Blanche 	Saucisson sec Rillettes de thon Filet de maquereau	Tomate concombre	Betteraves cuites  Haricots verts Sauce bulgare  Salade de blé surimi 	Pique Nique
PLATS ET GARNITURE	Chili sin carné  Riz 	Lieu sauce ciboulette  Semoule Bio 	Crousti fromage  Coquillettes 	Roti de bœuf  Meunière de poisson  Petits pois 	Sandwich Chips
FROMAGES ET DESSERTS	Ile flottante Mousse au chocolat Entremet vanille 	Chanteneige Bio Cerises 	Boursin Melon	Esquimau vanille ou petit pot de glace	pik et croq Yaourt à boire jus de fruit
Accueil du Soir	Lait / Pain Chocolat / nectarine / beurre 	Lait / Pain Yaourt chocolat 	Lait / Pain Jus d'orange / brownies	Lait / Pain Miel / Kiwi	Lait / Pain Compote pommes pruneaux 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites