



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Melon Gratin dauphinois Fromage Compote	Céleri mayonnaise Dos de colin vinaigrette Brocolis Fromage blanc Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Escalope de dinde sauce moutarde Petits pois Fromage Fruit Goûter	Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Biscuit	Menu surprise
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Taboulé Jambon de dinde Ketchup Poêlée du sud Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Purée Fromage Compote	Pizza Sauté d'agneau aux olives Carottes sautées Fromage blanc Fruit Goûter	Salade verte sauce Cocktail Pâtes au fromage Fromage Fruit	Tomates Hocky pané sauce citron Riz pilaf Fromage Crème dessert
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Salade verte vinaigrette Poulet rôti Petits pois et carottes Fromage blanc Biscuit	Friand Rôti de bœuf Courgettes provençale Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage blanc Glace Goûter	Betterave vinaigrette Escalope de dinde Marengo Cœurs de blé Petits suisses Fruit	Salade PDT/surimi Saumonette Gratin de brocolis Fromage Fruit
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Salade Sombrero Parisienne Blanquette de poisson Epinards à la crème Fromage blanc Glace	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde sauce ratatouille Purée de courgettes Petits suisses Fruit Goûter	Tomates mayonnaise légère Cordon bleu Ketchup Frites Fromage Compote	Melon Dos de colin sauce Nantua Choux fleurs Yaourt Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 1er août	Vendredi 2 août
Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Œufs vinaigrette Hocky pané sauce citron Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Salade PDT/surimi sauce Cocktail Escalope de dinde sauce moutarde Petits pois Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Marengo Haricots persillés Yaourt Biscuit	Melon Dos de colin sauce Nantua Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 5 août	Mardi 6 août	Mercredi 7 août	Jeudi 8 août	Vendredi 9 août
Salade de maïs vinaigrette Jambon de dinde Ketchup Petits pois et carottes Petits suisses Fruit	Céleri mayonnaise Paupiette de dinde aux oignons Haricots verts Fromage Compote	Pizza Bœuf aux olives Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit Goûter	Macédoine vinaigrette curry Chili végétarien Fromage Fruit	Endives vinaigrette Médaille de merlu sauce ratatouille Pommes de terre à l'anglaise Fromage Glace
Lundi 12 août	Mardi 13 août	Mercredi 14 août	Jeudi 15 août	Vendredi 16 août
Tomates vinaigrette Fricadelle sauce aigre-douce Courgettes provençale Fromage blanc Biscuit	Piémontaise Rôti de bœuf Petits pois Yaourt Fruit	Melon Lasagnes végétariennes Yaourt Glace Goûter	Férié	Férié
Lundi 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août
Salade de lentilles vinaigrette Blanquette de poisson Gratin de brocolis Fromage blanc Flan	Carottes râpées vinaigrette Risotto Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette curry Rôti de dinde sauce moutarde Purée Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Calamars Riz pilaf Petits suisses Compote	Tomates mayonnaise légère Dos de colin sauce Nantua Jardinière de légumes Fromage blanc Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Restauration scolaire



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Endives vinaigrette Jambon de dinde sauce moutarde Macaroni Fromage Compote	Cœufs mayonnaise Filet de lieu Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade PDT/surimi vinaigrette Pilons de poulet aux oignons Poêlée du sud Petits suisses Fruit Goûter	Pastèque Rôti de bœuf Courgettes provençale Fromage blanc Biscuit	Melon Lasagnes végétariennes Fromage Compote
Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Salade Sawai vinaigrette Rôti de dinde et son jus Haricots persillés Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Nuggets de poulet Marengo Purée Petits suisses Compote	Crêpe fromage Sauté d'agneau sauce tomates Carottes sautées Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Melon Hocky pané sauce citron Choux fleurs Fromage Glace
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Salade verte vinaigrette estragon Fricassée de poulets Chasseur Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Surimi mayonnaise Bourguignon Haricots verts Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Omelette ratatouille riz Fromage blanc Cocktail de fruit Goûter	Macédoine vinaigrette Fricadelle Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de maïs Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade de PDT vinaigrette Médaille de merlu sauce Nantua Jardinière de légumes Fromage Crème dessert	Tomates vinaigrette Gratin dauphinois Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette au curry Jambon de dinde sauce moutarde Coquillettes Fromage Fruit Goûter	Melon Merguez Frites Fromage Compote	Salade verte vinaigrette Filet de lieu sauce ratatouille Choux fleurs Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Céleri mayonnaise Chili végétarien Fromage Compote	Crêpe fromage Dos de colin sauce catalane Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Salade Sombrero Parisienne Sauté de dinde Marengo Haricots beurre Fromage Fruit Goûter	Pamplemousse Bœuf au curry Jardinière de légumes Yaourt Biscuit	Tomates vinaigrette Saumonette sauce Suprême Purée d'épinards Petits suisses Compote
Lundi 30 septembre	Mardi 1er octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Salade PDT/surimi Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Nuggets de poulet Riz pilaf Fromage Compote	Quiche au fromage Rôti de bœuf Haricots plats Yaourt Fruit Goûter	Œufs vinaigrette Couscous végétarien Fromage Fruit	Céleri mayonnaise Colin en sauce sauce Nantua Riz pilaf Fromage Crème dessert
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Tomates vinaigrette Escalope de dinde Marengo Courgettes provençale Fromage blanc Biscuit	Carottes râpées vinaigrette Bœuf aux olives Haricots persillés Yaourt Fruit	Salade de soja vinaigrette Pâtes au fromage Fromage blanc Flan Goûter	Betteraves Rôti de dinde au curry Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Taboulé Paupiette du pêcheur Epinards à la crème Petits suisses Fruit
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 17 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Salade de lentilles Filet de merlu sauce citron Carottes crème Yaourt Flan	Concombres à la crème Gratin dauphinois Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Poulet rôti Frites Fromage Fruit Goûter	Salade verte vinaigrette Cordon bleu Cœurs de blé Fromage Compote	Céleri/carottes vinaigrette Dos de colin sauce citron Petits pois Fromage blanc Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.