



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 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Carottes râpées Pilon de poulet Purée Fromage blanc	Duo de lentilles / maïs Pâtes aux champignons Fromage Fruit de saison Menu alternatif	FERIE	FERIE	ECOLES FERMEES
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade verte Saute de dinde au curry Coquillettes et râpé Fromage Eclair au chocolat	Concombre en vinaigrette Jambon label rouge Purée Fromage blanc	PIQUE NIQUE ? Quiche Lorraine Filet de colin meunière Carottes Vichy Fromage Fruits de saison	Betteraves crues râpée Pâtes au saumon Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gratin quinoa / courgettes en béchamel Tarte aux pommes Menu alternatif
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
FERIE	Cœuf mayonnaise/salade verte Ravioli épinard/fromage Yaourt aux fruits Menu alternatif	Macédoine de légumes Croque monsieur/salade verte Petit suisse aux fruits	Coleslaw Sauté de veau aux olives Pâtes Flan à la vanille	Feuilleté au fromage Filet de colin au four Ratatouille Fromage Fruit de saison
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade de riz (tomates, maïs, concombre) Pilon de poulet Haricots verts persillés Fromage blanc	Salade verte Dhal de lentilles Riz Crème dessert Menu alternatif	Salade de pomme de terre Poisson pané Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Crêpe au fromage Roti de porc Petits pois cuisinés Fruit de saison	Salade verte Falafels Riz sauce tomate Fromage Fruit 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.