

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pois chiches vinaigrette		Salade verte Iceberg et dés de mimolette	Salade d'endives aux cerneaux de noix	 Radis beurre	 Poisson pané
 Porc au piment d'Espelette*		 Veau marengo**	 Poulet au curry**	 Pennes bio et emmental râpé	Brocolis à la crème
 Carottes sautées bio		Purée de pommes de terre	 Riz bio de Camargue	 aux lentilles bio	 Yaourt brassé sucré
 Flan nappé caramel		Fruit 	 Gouda bio + confiture	Fruit 	Fruit 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Nuggets de poulet bio**		Taboulé	FERIE	Céleri rémoulade Ciboulette	 Salade verte Iceberg
 Curry de légumes		 Bœuf Bourguignon**	FERIE	 Filet de colin sauce pestosso	 Torsettes bio et emmental râpé
 Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache) + miel		 Haricots verts bio	FERIE	 Riz de Camargue	 aux légumes du soleil bio et pois chiches bio
 Fruit		Babybel et pâte de fruit	FERIE	 Yaourt brassé vanille	Flan chocolat

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade provençale de blé bio 	Trio de crudités et dés de mozzarella	Salade verte Iceberg	Betteraves bio ciboulette 	Dahl de lentilles 	
 Cordon bleu**	Filet de cabillaud à la fondue de poireaux 	Rôti de bœuf**  	Poulet lemonato**  	Riz de Camargue 	
 Epinards à la crème + PDT	Purée de carottes	Farfalles et emmental râpé	Semoule bio 	Cantal 	
 Compote de fruits bio 	Beignet au chocolat	Yaourt brassé sucré 	Fruit 	Banane et topping chocolat	

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Omelette au fromage 	Salade verte Iceberg et dés de mimolette	Salade de concombres 	Carottes râpées et raisins secs 	Radis beurre	
 Ratatouille bio + Riz 	Sauté de veau** 	Chipolatas*  	Macaronis bio et emmental râpé 	Filet de poisson poêlé au beurre	
 Yaourt sucré 	Pommes dauphines	Duo de boulgour et courgettes bio 	à la bolognaise bio** 	Gratin de chou-fleur	
 Quatre-quart	Maestro vanille	Pointe de brie + miel	Fruit 	Eclair au chocolat	

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Escalope panée végétale	Friand au fromage	Salade de Chou Rouge	Salade d'endives et dés d'emmental	Oeufs durs bio mayonnaise 
	Petits pois bio 	Cassolette de la mer	Jambon blanc* 	Bœuf à la Camarguaise**  	Sauté de dinde à la forestière**  
	Camembert bio 	Pommes de terre	Purée de potiron	Riz bio de Camargue 	Haricots verts bio 
	Fruit 	Fromage blanc panaché et spéculoos 	Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache + miel)	Fruit 	Compote de fruits bio 

* présence de porc
** présence de viande

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »