



**Lundi 27** 

\* Carottes râpées  
BIO



Mac and cheese

\* Fromage blanc  
BIO

**Mardi 28**

Concombre, feta,  
vinaigrette

Poisson du jour

Poêlée de pommes  
de terre et légumes  
printaniers

Abricots pâtissiers

**Mercredi 29**

Salade piémontaise

Sauté de bœuf

Carottes Vichy

Fromage

Fruit

**Jeudi 30**

Salade de tomates

Porc au caramel de  
Tanguy

Riz basmati

Gâteau d'anniversaire  
du mois !!!

 **Repas des  
parents**

**Vendredi 1**

Férié

**Lundi 4**

Betteraves et Edam

Paupiettes de veau

Blé

Fruit

**Mardi 5**

Salade asiatique

Aiguillettes de  
poulet tandoori



Pommes de terre  
rôties

\* Yaourt BIO


**Mercredi 6**

Pamplemousse

Poisson meunière

Quinoa aux petits  
légumes

Liégeois à la vanille

**Jeudi 7** 

Tajine de légumes  
aux pois chiche

Semoule

Fromage

\* Fruit BIO

**Vendredi 8**

Férié



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

\*Aide UE à destination des écoles.



**Lundi 11** 

\* Carottes râpées  
BIO

Pané gourmand  
tomate

Petits pois

Fromage

Fruit

**Mardi 12**

Tomates vinaigrette

**Le Poulet  
basquaise de  
Frédérique**

Tortis

Mousse au chocolat

**Mercredi 13**

Taboulé de chou-  
fleur aux agrumes

Croque-Monsieur

Salade verte

Cocktail de fruits au  
sirop

**Jeudi 14**

Férié

**Vendredi 15**

Pont

**Lundi 18**

Betteraves et  
mâche

Bœuf à la  
provençale

Boulgour

\* Yaourt BIO


**Mardi 19**

**L'émincé de chou,  
jambon et comté de  
Julie**

Langue de bœuf

Coquillettes

Compote

**Mercredi 20** 

Salade mexicaine

Gratin de poisson  
aux petits légumes

\* Fruit BIO

**Jeudi 21** 

Concombres  
vinaigrette

Riz sauté au  
légumes et œuf

Fromage

Pêches au sirop

**Vendredi 22**

Salade de tomates à  
la ciboulette

Filet de poulet,  
velouté de  
courgette 

Frites

Glace



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

\*Aide UE à destination des écoles.



**Lundi 25** 

Férié

**Mardi 26** 

\* Carottes râpées  
BIO

Dahl de lentille au  
lait de coco

Riz basmati

Flan nappé au  
caramel

**Mercredi 27**

Salade grecque

Chipolatas

Purée

Compote


**Jeudi 28**

Salade de blé, poulet  
et maïs

Dos de colin

Courgettes sautées

\* Yaourt BIO


 **Repas des  
parents**

**Vendredi 29**

Salade verte,  
vinaigrette

Galette jambon  
fromage

Gâteau  
d'anniversaire du  
mois !!!

**Lundi 1** 


Salade de tomates  
et feta

Tajine de pois  
chiche aux fruits  
secs

Semoule

Pêches au sirop

**Mardi 2**

Cake au lardons et  
tomates 

Poisson du jour

Epinards béchamel

\* Fruit BIO

**Mercredi 3**


Betteraves  
vinaigrette

Aiguillettes de  
poulet

Pommes rösti

Fromage

Compote


**Jeudi 4** 

Salade de lentilles  
printanière

Sauté de dinde

Farfalles

\* Fromage blanc  
BIO

**Vendredi 5** 

Velouté de courgette  
froid à la Vache qui rit

Mijoté de porc à la  
moutarde

Petits pois carottes

Fruit



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

\*Aide UE à destination des écoles.



**Lundi 8**

Concombre à la crème et ciboulette

Bœuf aux oignons

Boulgour aux petits légumes

Crème dessert au chocolat BIO

**Mardi 9**

Melon

Poêlée de légumes et céréales

Salade verte

\* Yaourt BIO

100% VEGETARIAN

NOUVELLE RECETTE

**Mercredi 10**

Macédoine, œufs durs, vinaigrette

Brandade de poisson

Salade verte

Fromage

Fruit

**Jeudi 11**

Rillettes de sardines au fromage frais

Chipolatas

Lentilles aux carottes

\* Fruit BIO

**Vendredi 12**

Flan de légumes

Poulet sauce aigre douce

Riz basmati

Fruit

NOUVELLE RECETTE

**Lundi 15**

Salade de radis roses et feta

Sauté de dinde au chorizo

Purée de pomme de terre et brocolis

Compote

NOUVELLE RECETTE

**Mardi 16**

Taboulé

Poisson du jour

Poêlée de légumes

Petits suisses

NOUVELLE RECETTE

**Mercredi 17**

Haricots rouges, ananas et maïs

Quiche au fromage

Salade verte

Fruit

100% VEGETARIAN

**Jeudi 18**

\* Tomates BIO

Emincé de porc

Tortis

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

**Vendredi 19**

Betteraves vinaigrette

Paëlla espagnole

Fromage

Fruit



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

\*Aide UE à destination des écoles.



**Lundi 22**

Gaspacho

Sauté de poulet

Blé aux petits légumes

Fromage

Fruit

**Mardi 23**

Concombre vinaigrette

Spaghettis à la bolognaise

Emmental râpé

\* Fromage blanc BIO

**Mercredi 24**

Salade exotique

Chipolatas

Purée

\* Yaourt BIO

**Jeudi 25**

\* Carottes râpées BIO

Poisson meunière

Haricots verts à l'ail

Riz au lait BIO

**Repas des parents**

**Vendredi 26**

Radis beurre

Nuggets de blé

Semoule / Ratatouille

Gâteau d'anniversaire du mois !!!

**Lundi 29**

Salade de tomate et feta

Bœuf bourguignon

Pommes de terre

Compote

**Mardi 30**

Betteraves vinaigrette

Raviolis, emmental râpé

Salade verte

\* Fruit BIO

**Mercredi 1**

Rosette, cornichons

Dos de colin

Quinoa aux petits légumes

Yaourt Bio à la vanille

**Jeudi 2**

Bâtonnets de concombre Tzatziki

Chili sin carne

Riz

Fromage

Fruit

**Vendredi 3**

**REPAS DE FIN D'ANNEE**



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

\*Aide UE à destination des écoles.