

		Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06 Repas CRÊPES	Vendredi 07
Semaine 06	Entrées	Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre	Laitue à l'orange	Chou rouge en salade
	Plat protidique	Filet de hoki sauce citron	Haché de veau	Crêpe aux champignons	Hachis parmentier (plat complet)
		Pavé soja-bourgour + jus	Pané de blé-émmental-épinards		Hachis végétal (plat complet)
	Garniture ou accompagnement	Riz parfumé	Gratin de poireaux	Poêlée champêtre	
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Pommes au sirop	Fruit	Crêpe au chocolat	Flan au caramel	
		Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Semaine 07	Entrées	Salade de betteraves	Chou-fleur vinaigrette	Mâche	Carottes râpées
	Plat protidique	Filet de saumon à la crème d'asperge	Haut de cuisse de poulet à l'estragon	Tartiflette (P)	Omelette
		Steak soja et petits légumes + jus	Steak de pois chiches + jus	Tartiflette (fromage ++)	
	Garniture ou accompagnement	Coquillettes	Polenta		Epinards béchamel + croûtons
	Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Compote tous fruits	Beignet au sucre	
		Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine 08	Entrées	Tarte aux légumes	Salade iceberg	Carottes cuites au cumin	Salade de pâtes
	Plat protidique	Fricassée de poulet	Jambon chaud (P)	Rôti de veau au jus	Steak haché
		Steak soja tomate basilic	Quenelles aux champignons	Lentilles au jus	Boulettes végétariennes
	Garniture ou accompagnement	Purée de céleri	Poêlée de légumes	Riz	Carottes et panais béchamel
	Produit laitier	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Brownie	Fruit	Fruit	

Sous réserve d'approvisionnement  
Le pain est issu de l'agriculture Biologique  
S/S : sans sucre

composante végétarienne



Logo MSC pêche raisonnée



Produits issus de l'agriculture biologique



viande bovine française



viande de porc française



volaille d'origine française



viande origine UE



productions locales (Auvergne Rhône Alpes)



soja garanti sans OGM



soja issu de production française

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).