

	LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN	MERCREDI 07 JUIN	JEUDI 08 JUIN MENU AMERICAIN	VENDREDI 09 JUIN
Entrées	Cœur de palmier et haricots verts	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes au bleu	Salade verte	Radis beurre
Plat principal	Boulettes d'agneau	Filet de lieu aux crevettes	Rôti de dinde et moutarde	Steak haché sauce barbecue	Quenelles
	Boulettes de lentilles vertes	Galette haricots-flageolets au jus	Yummy texas	Burger végétarien provolone	
Accompagnement	Semoule	Riz	Haricots beurre	Pommes roasty	Courgettes basilic
Produit laitier	Yaourt	Fromage	(fromage bleu)	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Fruit	Mosaïque de fruits	Fruit	Onctueux à la fraise	Tarte aux pommes
	LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	16 JUIN ASSIETTE ESTIVALE
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse rose	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Pastèque
Plat principal	Sauté de poulet provençale	Rôti de bœuf	Pilons de poulet rôti	Filet de merlu sauce citron	Jambon et cornichons
	Steak soja tomate/basilic +jus	Croq veggie au fromage	Pané blé fromage épinards	Boulettes pois chiches	Œufs durs
Accompagnement	Boulgour	Poêlée méridionale	Lentilles	Brocolis persillés	Salade de riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte aux griottes	Flan nappé caramel	Fruit	Liégeois de fruits
	LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
Entrées	Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts	Salade mélangée	Carottes râpées	Salade de tomates aux dés d'emmental
Plat principal	Filet de poulet sauce curry	Filet de hoki mayonnaise	Escalope de porc au jus	Tomate farcie	Filet de saumon en sauce
	Steak de soja à l'indienne	Samoussa	Galette de légumineuses-lentilles-riz	Tomate farcie végétarienne	Emincé végétal en sauce
Accompagnement	Courgettes sautées	Salade de blé	Petits pois	Riz	Polenta
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	(emmental)
Dessert	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits
	LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Entrées	Melon	Salade pois chiches	Betteraves vinaigrette	Radis à la croq'sel	Saucisson sec
Plat principal	Gratin camarguais	Cordon bleu	Emincé de porc sauce mo	Filet de colin poché	Rôti de bœuf froid mayonnaise
	Gratin camarguais avec haché de soja	Omelette	Emincé végétal sauce moutarde	Quenelles en sauce	Galette de tofu tomate-chèvre may
Accompagnement	(Riz camarguais)	Haricots verts	Pâtes	Duo de carottes	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Fromage blanc indiv	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote d'ananas	Fruit	Salade de fruits	Paris-Brest	Fruit
	LUNDI 03 JUILLET	MARDI 04 JUILLET	MERCREDI 05 JUILLET	JEUDI 06 JUILLET	VENDREDI 07 JUILLET PIQUE NIQUE
Entrées	Taboulé	Pastèque	Salade verte	Pizza	Tomates cerises à croquer
Plat principal	Chipolatas	Haché de veau	Filet de saumon aux fines herbes	Haut de cuisse de poulet rôti	Sandwich au poulet
	Roulé végétal	Falafel fèves-menthe-coriandre au jus	Finger aux 3 graines	Nuggets de blé	Sandwich à l'emmental/crudités
Accompagnement	Courgettes à la féta	Riz	Duo de haricots verts/beurre	Ratatouille	Chips
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt à boire
Dessert	Fruit	Crème dessert pralinée	Donut's sucré	Fruit	Compote de pomme en gourde

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Menu végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille d'origine française



Soja issu de production française



Viande d'origine française



Viande origine U.E



Viande de Porc



Haute qualité environnementale



Soja garanti sans OGM



Sans sucre



Appellation d'origine protégée

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, oeufs, 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).



