

	LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MERCREDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Pizza	Salade verte	Terrine de légumes mayonnaise	Carottes râpées
Plat principal	Lasagnes végétariennes	Poisson meunière	Pilons de poulet rôtis	Sauté de porc aux champignons	Rôti de boeuf au jus
		Stick de blé pois pané	Roulé végétal	Yummy falafel et jus	Fingers mozzarella
Accompagnement		Duo de courgettes	Haricots blancs à l'ail	Pommes de terre vapeur	Brocolis persillés
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Pêche au sirop	Fruit	Eclair au chocolat
	LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Entrée	Macedoine mayonnaise	Rosette et beurre	Salade de pois chiches	Salade verte	Céleri rémoulade
Plat principal	Chifféri de lentilles (plat complet)	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf	Filet de merlu au bouillon	Rôti de porc
		Haut de cuisse de poulet aux herbes	Sauté de bœuf	Filet de merlu au bouillon	Rôti de porc
Accompagnement		Nuggets de blé	Galette de tofu-tomate-chèvre	Boulettes thaï	Galette de haricots rouges
Produit laitier	Fromage	Petits pois au jus	Choux-fleur persillés	Epinards à la crème	Gratin de pommes de terre
Dessert	Fruit	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
		Fruit	Fruit	Tarte flan	Poire au sirop
	LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE MENU SAVOYARD
Entrée	Poireau vinaigrette	Pamplemousse rose	Tarte au fromage	Endives à la mimolette	Salade verte
Plat principal	Boulettes d'agneau sauce tomate	Omelette	Escalope de dinde au jus	Blanquette de poisson	Raclette (Jambon blanc/rosette)
	Haché de soja sauce tomate		Galette de lentilles vertes	Steak soja tomate basilic au jus	Raclette végé (brocolis, champignons)
Accompagnement	Semoule	Haricots verts persillés	Purée de carottes au cumin	Pâtes	Pomme de terre
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	(Mimolette)	Fromage raclette
Dessert	Fruit	Tarte aux fruits	Fruit	Crème dessert à la vanille	Compote de fruits
	LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
Entrée	Œuf dur vinaigrette	Salade mélangée	Carottes râpées	Chou-fleur vinaigrette	Mâche
Plat principal	Pois chiche au curry et à la tomate	Pilons de poulet rôtis	Gigot d'agneau	Rôti de veau	Filet de hoki à la crème
		Samoussa aux légumes	Croq'véggie au fromage	Yummy texas au jus	Fingers de soja aux 3 graines
Accompagnement	Poêlée méridionale	Blettes à la crème	Purée de pois cassés	Riz	Carottes vichy
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Fruit	Clafoutis aux pommes	Compote de poire	Fruit	Crème brûlée

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	Viande de porc française	Appellation d'Origine Contrôlée
Produits issus de l'agriculture biologique	Viande bovine française	Viande origine UE
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	Volaille d'origine française	Viande de porc
IMSC Pêche raisonnée	Appellation d'Origine Protégée	Haute valeur environnementale

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, 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).