

Menus préparés pour 5 semaines en application des règles d'équilibre des menus.

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1	Salade de crudités Parmentier de poisson Fromage Compote	Crêpes à l'emmental Bœuf Carottes vichy Fromage Fruits frais	Légumes cuits à la vinaigrette Pilon de poulet au fou Frites Fromage Fruits frais	Radis au beurre ou Salade de crudités Quiche aux légumes maison Gâteau de semoule <u>VEGETARIEN</u>
2	Légumes cuits à la vinaigrette Omelette de pomme de terre Fromage Fruit frais <u>VEGETARIEN</u>	Salade de crudités Escalope de dinde 4 légumes Fromage Tarte aux fruits	Salade de crudités Lasagnes maison Salade Flan	Charcuterie Filet de poisson Chou-fleur braisé Fromage blanc Fruits frais
3	Sardines Fricassée de dinde Petits pois/carottes Yaourt Fruits frais	Taboulé Joue de porc Ratatouille Fromage Fruits frais	Salade de crudités Pizza maison aux légumes Salade verte Gâteau maison <u>VEGETARIEN</u>	Salade + œufs durs Blanquette de veau Riz basmati Fromage Fruits au sirop
4	Salade de crudités Poisson sauce crevette Purée de pomme de terre Flan	Salade de pâtes Gratin de chou-fleur bio + œufs durs Fromage Fruits frais <u>VEGETARIEN</u>	Légumes cuits à la vinaigrette Saucisses grillées Lentilles Fromage Fruits frais	Salade de crudités Rôti de porc Pois cassés Flognarde maison
5	Salade de crudités Sauté de poulet Flageolets Fromage Salade de fruits	Salade de riz au thon Rôti de veau Jardinière de légumes Fromage Fruits frais	Salade de crudités Carbonara de pâtes aux petits légumes Yaourt nature Fruits frais <u>VEGETARIEN</u>	Salade de crudités Sauté de porc Blé bio Fruits chantilly

Les viandes sont de provenance française et les produits sont locaux et de saison dans la mesure du possible.

La restauration scolaire est labélisée « Territoire bio engagé, 2 fourchettes » depuis 2021

Les familles recevront une facture des repas consommés.