

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 02 mai <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 03 mai
Concombres** Poisson frais* 4 Riz à la tomate 7 Cocktail de fruits	Pizza au fromage 1/3/4/7/10/11 Sauté de lapin Carottes** Yaourt sucré 7	<i>Férié</i>	Tomate et fêta 7/10/12 Flan de légumes 3/7 Salade 10/12 Gaufre au sucre 1/3/7	Salade de coquillettes 1/3/10/12 Côte de porc Haricots verts 7 Fromage* Fruit de saison**
Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
Taboulé au thon 1/3/4/10/12 <i>Cuisse de poulet</i> Tomates à la provençale Fromage* 7 Fruit de saison**	Carottes râpées** Rôti de veau sauce aux pruneaux 7 Pommes dauphines Fromage blanc aux fruits 7	<i>Férié</i>	<i>Ascension</i>	<i>Pont</i>
Lundi 13 mai <i>Menu végétarien</i>	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai <i>Menu végétarien</i>	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Betteraves** Omelette au fromage 3/7 Salade 10/12 Compote Biscuit* 1/3/7/8	Radis** Poisson frais* 4 Piperade Semoule 1/3/7 Petits suisses sucrés 7	Salade de quinoa 1/10/12 Pizza aux légumes 1/3/4/7/10/12 Salade 10/12 Velouté aux fruits 7 Goûter : Fruit et biscuit 1/3/7/8	Saucisson beurre 1/7/8 Steak de bœuf Pommes noisette sauce au poivre 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Tomates mozzarella 7/10/12 Escalope de poulet sauce curry 1/7/8/9/10/12/11 Poêlée de légumes* 1/7/9 Glace* 1/3/7/8
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai <i>Menu végétarien</i>	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
<i>Férié</i>	Poireaux vinaigrette œuf dur 3/10/12 Croque-Monsieur au fromage 1/3/6/7/8 Salade 10/12 Mousse au chocolat 1/3/6/7/8	Brocolis vinaigrette 7/10/12 Ventrèche Petits pois Fromage blanc au miel 7 Goûter : Fruit pain 1 et pâte à tartiner	Salade verte, tomate et thon 3/10/12 Pavé de poisson à la bordelaise 1/3/4/7/10 Blé à la tomate 1/7 Yaourt fermier saveur fraise 7	Carottes râpées** Cordon bleu 1/6/7 Epinards pomme de terre vapeur 7 Fromage* 7 Compote*
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai <i>Menu végétarien</i>
Melon** Moules à la crème 2/7 Frites Fromage* 7 Fruit de saison**	Pâté de campagne Filet de dinde Carottes vichy 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Concombres 10/12 Hachis parmentier 7 Salade 10/12 Fromage* 7 Liégeois au chocolat 7 Goûter : fruit et biscuit 1/3/7/8	Salade de riz 10/12 Saucisse Lentilles Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade de tomate et mimolette 7/10/12 Risotto aux champignons 7 Courgettes braisées Pâtisserie* 1/3/7/8

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles"	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire [ORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN)]. Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

*Seuls les ingrédients allergènes
pouvant entrer dans la
composition du plat sont
mentionnés sur le menu."*