

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Entrées	Céleri rémoulade	Pamplemousse rose	Salade mélangée	Salade de lentilles	Brocolis vinaigrette
Plat principal	Sauté de veau marengo	Filet de dorade au curry	Rôti de porc au jus	Quenelles aux olives	Haut de cuisse de poulet/jus
	Sauté de tofu	Boulettes façon thaï + jus	Croq blé/pois/fromage		Steak végétal et jus
Accompagnement	Purée de potiron	Riz pilaf	Choux de Bruxelles et pommes de terre béchamel	Poêlée de légumes	Torti
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert chocolat	Onctueux à l'abricot	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 MENU FESTIF	VENDREDI 17
Entrées	Endives mimolette	Salade iceberg	Chou rouge aux pommes	Pâté croûte	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf stroganoff	Œufs à la florentine	Filet de colin à l'aneth	Aiguillette de volaille sauce aux marrons	Couscous aux boulettes
	Steak de soja/petits légumes/jus		Samoussa aux légumes	Emincé végétal aux marrons	Couscous végétarien
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	(épinards)	Poêlée maraîchère	Pommes duchesse	Semoule
Produit laitier	(mimolette)	Fromage	Crème anglaise	Faisselle	Fromage
Dessert	Liégeois de fruits	Eclair vanille	Brownie	Bûchette glacée vanille fraise	Poire au sirop
<i>Vacances</i>	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24 MENU FESTIF
Entrées	Coleslaw	Tarte aux légumes	Rosette	Betteraves vinaigrette	Mâche
Plat principal	Filet de merlu sauce crustacés	Pilon de poulet rôti	Œuf dur en salade	Rôti de porc sce moutarde	Sauté de veau sce chasseur
	Steak de soja tomate basilic/jus	Stick mozzarella	Nuggets de pois chiches	Flageolets aux champignons	Emincé végétal sce chasseur
Accompagnement	Riz	Poêlée de légumes	Blettes en gratin	Carottes vichy	Pommes duchesse
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Faisselle
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Fruit	Bûchette glacée vanille
<i>Vacances</i>	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Entrées	Endives aux raisins secs	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Pizza
Plat principal	Estouffade de bœuf	Quenelles gratinées	Escalope de dinde au paprika	Filet de saumon sauce crème	Omelette
	Pavé soja-boullgour et jus		Yummy texas et jus	Steak végétal et jus	
Accompagnement	Coquillettes	Purée de potiron	Pommes de terre	Gnocchi	Brocolis et champignons
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de pomme	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit	Fruit

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



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).



