

	LUNDI 1 MARS	MARDI 2 MARS	MERCREDI 3 MARS	JEUDI 4 MARS	VENDREDI 5 MARS
Entrées	Salade verte	Radis à la croq'au sel	Rosette + cornichons	Betteraves en salade	Macédoine mayo
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Omelette	Filet de lieu sauce crustacés	Sauté de veau aux herbes	Rôti de porc au jus
	Boulettes de soja tomate basilic + jus		Fingers aux 3 graines	Nem aux légumes	Falafel + jus
Accompagnement	Spaghettis	Epinards à la crème	Choux fleurs persillés	Riz	Purée
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Compote de fruits	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit	Fruit
	LUNDI 8 MARS	MARDI 9 MARS	MERCREDI 10 MARS	JEUDI 11 MARS	VENDREDI 12 MARS
Entrées	Endives vinaigrettes	Pizza	Choux-blanc râpé	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Sauté d'agneau	Quenelles sauce aurore	Rôti de bœuf	Couscous poulet	Filet de poisson meunière
	Pavé de soja quinoa		Galette de tofu épinards-fromage + jus	Couscous végétarien (pois chiches ++)	Crispi d'or au fromage
Accompagnement	Carottes vichy	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur	Semoule couscous	Poireaux à la crème
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Dessert	Flan au chocolat	Fruit	Abricots au sirop	Fruit	Tarte aux poires Bourdaloue
	LUNDI 15 MARS	MARDI 16 MARS	MERCREDI 17 MARS	JEUDI 18 MARS	VENDREDI 19 MARS
Entrées	Salade mélangée	Coleslaw	Terrine de légumes + mayo	Salade de riz	Pamplemousse
Plat principal	Sauté de veau à la tapenade verte	Jambon chaud	Steak haché	Dos de colin sauce citron	Filet de poulet aux champignons
	Steak de soja à l'indienne+ jus	Nuggets de blé croustillants	Yummy texas + jus	Stick de soja pané + citron	Quinoa aux champignons
Accompagnement	Boullgour	Endives béchamel	Coquillettes	Brocolis persillés	Lentilles
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Liégeois de fruits	Beignet au sucre	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille
	LUNDI 22 MARS	MARDI 23 MARS MENU ESPAGNOL	MERCREDI 24 MARS	JEUDI 25 MARS	VENDREDI 26 MARS
Entrées	Betteraves en salade	Tartare de tomates	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches	Concombre + maïs vinaigrette
Plat principal	Carbonara	Tortilla	Haut de cuisse de poulet rôti	Bœuf bourguignon	Filet de hoki à la provençale
	Primavera (brocolis, carottes, oignons, petits pois)		Œuf durs	Quenelles en sauce	Steak de soja provençale + jus
Accompagnement	Pâtes	Poêlée méridionale	Epinards aux croûtons	Carottes sautées	Riz pilaf
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit	Churros	Gâteau de semoule	Fruit	Compote de fruits

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
	Produits issus de l'agriculture biologique		Viande origine U.E
	Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)		Viande de Porc
	IMSC Pêche raisonnée		Viande d'origine française

	Viande origine U.E
	Viande de Porc

	Soja issu de production française
	Soja garanti sans OGM
	Sans sucre

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).

