

	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 	Galette de tofu-tomate-chèvre 	Boulettes thaï 	Galette de haricots rouges 
Accompagnement		Nuggets de blé	Choux-fleur persillés	Epinards à la crème	Gratin de pommes de terre
Produit laitier	Fromage	Petits pois au jus 	Fromage blanc	Fromage	Yaourt 
Dessert	Fruit	Fromage	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'veggie 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
Produits issus de l'agriculture biologique
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)
IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille d'origine française



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande origine UE



Viande de porc



Haut 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).

