



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 09/02 AU 13/02	DÉJEUNER	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE DE BOLET (MATER.) POMELO (ELEM.) LASAGNE AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	SAUTÉ DE BŒUF POÊLÉE CAMPAGNARDE (HARICOT VERT, PDT, HARICOT BEURRE, CAROTTE, OIGNON) RONDELLE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU DESNOS «PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR» SALADE NIÇOISE AIGUILLETTE DE POULET TIAN DE LÉGUME TARTE TROPÉZIENNE	FILET DE COLIN D'ALASKA TAGLIATELLES YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN POMELO (MATER.) POTAGE DE BOLET (ELEM.) RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN (RIZ BASMATI, PETIT POIS, OMELETTE, OIGNON) GOUDA BIO FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	MADELEINE FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUART COMPOTE À BOIRE POIRE VANILLE	YAOURT À BOIRE VANILLE MCELLEUX NATURE	GOUDA BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	BARRE DE CÉRÉALE FRUIT DE SAISON
DU 16/02 AU 20/02	DÉJEUNER	SALADE VERTE, CROUTON SAUTÉ DE DINDE QUINOA ARLEQUIN FRUIT DE SAISON BIO	MENU MARDI GRAS ŒUF DUR, MAYONNAISE CARBONARA VÉGÉTARIENNE FROMAGE FRAIS NATURE BIO BIGNES BRIOCHÉES DE CARNAVAL	MENU KERGOMARD «LE MONDE MARIN» MANGUE, AVOCAT FISH & CHIPS DE CABILLAUD FRITES BELGES, KETCHUP ÎLE FLOTTANTE	MENU VÉGÉTARIEN BLÉSOTTO AUX CHAMPIGNONS (BLÉ, CHAMPIGNON, ÉCHALOTE, CRÈME FRAÎCHE, BOURSIN®) EDAM BIO FRUIT DE SAISON BIO	CHAMPIGNON, HERBES FRAÎCHES MERGUEZ PUR BŒUF PURÉE DE CÉLERI FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	MCELLEUX NATURE JUS DE POMME	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PALET BRETON (2/PERS)	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 23/02 AU 27/02	DÉJEUNER	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE (MATER.) POMELO (ELEM.) FINGER DE TOFU CITRON BIO PURÉE DE CHOU-FLEUR CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PAVÉ DE SAUMON POÊLÉE DE LENTILLES CUISINÉE AUX LÉGUMES (LENTILLE VERTE, OIGNON, TOMATE, CHOU) KIRI MALIN BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN NOUVELLE RECETTE ENDIVE, AGRUME PIZZA DES CÎMES (PÂTE LEVÉE, POMME DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE, LAIT ENTIER, RACLETTE, OIGNON, MOZZARELLA) SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	SAUTÉ DE VEAU PURÉE DE CAROTTE YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO (KIWI, ANANAS)	MENU VÉGÉTARIEN POMELO (MATER.) POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE (ELEM.) TAJINE DE LÉGUMES AUX ABRICOTS SECS SEMOULE FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	MCELLEUX MARBRÉ FRUIT DE SAISON	COMPOTE À BOIRE BOOST PAIN AU LAIT + BARRE DE CHOCOLAT	COOKIE FRUIT DE SAISON	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 02/03 AU 06/03	DÉJEUNER	ARTICHAUT VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE RIZ THAÏ CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN BOULETTE DE LENTILLE À L'ITALIENNE BIO RISONI À LA TOMATE PETIT BIO NATURE FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW SAUTÉ D'AGNEAU GRATIN DE CHOU-FLEUR DESSERT DE FRUIT BIO	MENU VÉGÉTARIEN NOUVELLE RECETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES CROQ'FROMAGE EXQUIS SALADE VERTE FROMAGE FRAIS FRUIT BIO	NOUVELLE RECETTE TARTE COLIN OSEILLE SALADE VERTE BRIE BIO FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	FROMAGE BLANC BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	JUS DE POMME GALETTE BRETONNE (2/PERS)	GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE FRUIT DE SAISON	BRIE BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.
Les allergènes :
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.