





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coeur de blé en salade Pizza napolitaine Flan de courgettes Fromage blanc Sucre de canne complet Fruit de saison	Concombres sauce ciboulette Filet de poisson blanc meunière MSC pêche durable / Citron Haricots verts persillés Fromage à pâte molle Framboisier	PIQUE-NIQUE  Salade de risoni au thon Sandwich poulet rôti- crudités Chips Yaourt à boire à l'abricot Banane	Pommes de terre en salade Œufs pochés sauce crème Chou-fleur sauce fromage Emmental Fruit de saison
Salade batavia sauce au vinaigre balsamique et miel de Dijon Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème Fromage ail et fines herbes Compote pomme-banane	REPAS FROID  Cake à l'emmental  Ceufs durs / Mayonnaise  Macédoine de légumes  Fromage à pâte molle  Fruit de saison	Concombres sauce fêta Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce au fromage Blé Yaourt brassé à la fraise	PIQUE-NIQUE Tomate cocktail croque au sel Wrap poulet-cesar Chips Fromage fondu et gressins Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde au jus Ratatouille Niçoise Yaourt nature Sucre de canne complet Beignet au chocolat
Haricots rouges sauce tomate Céréales à l'indienne Cantal AOP Fruit de saison	Jour férié	Feuilleté hot dog Sauté de bœuf AOP sauce Dijonnaise Flan de carottes Fromage Fraise / Chantilly Sucre de canne complet	Taboulé à la semoule Sandwich poulet rôti - mayonnaise Chips Yaourt à boire à la fraise Banane	Carottes râpées Filet de flétan sauce dieppoise Haricots beurre persillés Comté AOP Gâteau à la confiture de cerise

## **17 AOÛT**

(pour les sites qui ne sont pas en pique-nique)

Tomate et maïs en salade Tortilla omelette oignons Brocolis fleurette Yaourt nature au lait de brebis Sucre de canne complet Moelleux chocolat

NB: Les accueils de loisirs des quartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519

(du lundi au vendredi, de 8h à 13h). En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

I Plat de substitution pour les régimes sans porc

es plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à par de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.



délégué à l'éducation.

Franck Lehenoff

la restauration scolaire bio et locale





















NB: Les accueils de loisirs des quartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519

(du lundi au vendredi, de 8h à 13h). En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Plat de substitution pour les régimes sans porc

es plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à pa de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.



délégué à l'éducation. la restauration scolaire bio et locale

Franck Lehenoff









