

Semaine du 31 juillet au 4 août 2017

Écoles primaires : les menus*

s31	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	tomates au basilic	salade de riz au thon et poivrons	concombres vinaigrette à la moutarde	salade verte	salade de carottes cuites à la crème d'ail
Plat	jambon braisé sauce aux olives ou jambon de dinde sauce aux olives	estouffade de bœuf à la niçoise 	rôti de dinde sauce marengo 	saucisse de Morteau ou saucisse de volaille	poisson du jour sauce colombo
Garniture	côtes de blettes à la lyonnaise semoule au citronnée	gratin de navets  farfalles au beurre	poêlée olivier lentilles au jus	épinards juste beurrés pommes vapeur	poêlée de christophe riz safrané
Produit laitier	abondance 	petit suisse	kiri	tartare
Dessert	ananas au sirop	brugnon	crème dessert vanille maison 	pêche	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes bovines sont d'origine française







Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 7 au 11 août 2017

Écoles primaires : les menus*

s32	LUNDI	MARDI Menu américain	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	salade de brocolis aux olives	salade verte maïs et poivrons	sardines à la tomate	courgettes crues au curry	salade coleslaw 
Plat	tomate farcie en sauce	jambalaya aux crevettes chorizo ou jambalaya aux crevettes 	rôti de bœuf jus façon lyonnaise	blanquette de veau à la vanille 	poisson du jour sauce crème de poivrons
Garniture	semoule orientale	purée de céleri	carottes à la crème et oignons	haricots plats persillés
Produit laitier	reblochon 	frites	macaronis au beurre	pommes de terre persillées
Dessert	melon	cheesecake	camembert	chanteneige	yaourt nature
	melon	cheesecake	pastèque	compote de pommes à la cannelle	glace

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française








Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 14 au 18 août 2017

Écoles primaires : les menus*

s33	LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu aquitain	JEUDI	VENDREDI
Entrée	mortadelle aux pistaches ou tomate	salade de lentilles à l'ancienne	salade de carottes au cumin 	papillons aux courgettes	macédoine de légumes au paprika
Plat	sauté de volaille sri lanquaise 	bœuf gardianne	rôti de dinde cuit sauce poivre 	saucisse de Montbéliard	poisson du jour sauce diépoise
Garniture	haricots verts à la tomate	cardons persillés	épinards aux oignons	piperade	purée de brocolis
Produit laitier	poudou de semoule	pommes vapeurs	boullgour	cocos blancs épicés	riz
	tomme de Savoie 	fromage blanc	bûchette de chèvre 	cancoillotte	six de savoie
Dessert	brugnon	compote pommes cassis	mousse au chocolat au lait	abricot	pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française






Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 21 au 25 août 2017

Écoles primaires : les menus*

s34	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	salade de betteraves au sésame	salade de pommes de terre perigourdine	salade de concombres, tomate et poivrons	tomate au pistou	salade de haricots beurre à l'échalotes
Plat	paupiette de volaille sauce texane 	sauté de porc sauce crème  ou sauté de dinde sauce crème	rôti de dinde jus à la sauge	bœuf à la provençale	filet de poisson sauce dugléré 
Garniture	chou de bruxelle persillés	meli melo de haricots	brunoise de légumes	jeunes carottes à l'estragon	gratin de poireaux 
Produit laitier	semoule aux raisins	quinoa	penne semi complètes	purée de pommes de terre	riz au four
	reblochon 	carré liguel	fromage blanc	petit suisse
Dessert	brugnon	pastèque	soupe de melon	poires au sirop	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique






Les viandes sont d'origine française



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)
Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 28 août au 1er septembre 2017

Écoles primaires : les menus*

s35	LUNDI	MARDI Menu aquitain	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	chou rouge rapé au gouda saveur cumin	cake aux carottes des sables de Landes	céleri rémoulade	salade verte	poireaux à la mayonnaise
Plat	aiguillettes de poulet sauce salsa	sauté de canard sauce gersoise	rôti de porc jus à l'estragon ou rôti de dinde jus à l'estragon 	moussaka maison 	poisson du jour sauce au fenouil
Garniture	épinards à la crème d'ail riz	piperade pommes vapeur	poêlée de légumes trio polenta	pommes de terre vapeurs	brocolis en persillade cœur de blé
Produit laitier	cabécou du Périgord	yaourt nature	camembert	tomme de savoie 
Dessert	crème dessert chocolat maison 	pruneaux d'Agen-mini cannelé	pêche	compote de pommes et framboises	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique





Les viandes sont d'origine française



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)
Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.

Semaine du 4 au 8 septembre 2017

Écoles primaires : les menus*

S36	LUNDI Menu rentrée scolaire	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	tomates vinaigrette	salade de riz au thon et poivrons 	tartare concombres menthe ananas	salade verte	salade de légumes anciens
Plat	steak haché au jus	jambon braisé au paprika ou jambon de dinde braisé au paprika 	rôti de dinde sauce de l'île madera	chipolatas grillé au four ou saucisse de volaille grillé au four	poisson du jour sauce marinère
Garniture	roëstis de légumes	gratin de navets 	poêlée olivier	purée de carottes	brocolis en persillade
Produit laitier	farfalles au beurre	petit suisse	lentilles au jus	purée de pommes de terre	riz
Dessert	samos	petit suisse	coulommiers	comté	tartare ail et fines herbes
	pomme	poire	crème dessert vanille	raisins blanc et rouge	pâtisserie 

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

La farine du pain frais servi tous les jours est issue de l'agriculture biologique

Les viandes sont d'origine française



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO2, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.