

Semaine	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
18	betteraves vinaigrette sauté de poulet Brocoli persillé Fromage Fruit de saison	FERIE	Salade verte Ravioli au saumon Yaourt a la fraise Fruit de saison	Pizza Saucisse strasbourg SP : sce volaille Haricots verts Fromage Fruit	Taboulé Filet de poisson pané citron Carottes persillées Fromage Pom'pote
	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
19	Céleri rémoulade Brandade de poisson Yaourt nature Fruit de saison	FERIE	betteraves sauté de veau coquille Fromage blanc fruits	FERIE	
	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
20	Salade coleslaw Lasagne Fromage Fruit	Tarte au fromage omelette Petits pois Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Gratin de fruits de mer riz Fromage Crème dessert vanille	Radis à la croq Steak haché purée fromage glace	Carottes rapées Quenelle sauce safrané Haricots verts Fromage Tarte cerise grillée
	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
21	FERIE	Salade de tomates Filet de Hoki ciboulette blé Fromage Cocktail de fruits	macedoine Steak haché Pomme paillasson Fromage Fruit de saison	Pizza fromage escalope de poulet au jus purée Yaourt Fruit	salade de pommes de terre Œuf florentine Epinards hachés à la crème, croustons Fromage Fruit de saison
	lundi 28 Menu Ecole Renan	mardi 29 Menu Ecole Renan	mercredi 30	jeudi 31 Menu Ecole Renan	vendredi 1 Menu Ecole Renan
22	Salade de pates filet de poulet romarin carottes persillées Fromage blanc Confiture d'abricot	laitue Saucisse de strasbourg SP : Saucisse de dinde purée creme anglaise Ile flotante	salade de radis pates à la carbonara S.P : carbonara à la volaille Fromage Fruit de saison	Salade haricots verts cœur de palmier Filet de colin sauce champignon Boulgour bleu ananas au sirop	Tarte epinards chevre Pomme paillasson Poelee de pois gourmands Fromage fraises

Sous réserve d'approvisionnement

Les légumes frais sont préparés à la légumerie

Le pain est issu de l'agriculture Biologique

logo MSC pêche raisonnée

produits issus de l'agriculture biologique

viande bovine française

Productions locales (Auvergne Rhône-Alpes)

Viande de porc française

* : viande bovine française

SP : sans porc

S/S : sans sucre

Volaille d'origine française

viande origine UE

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, Œufs, 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).