

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Carottes râpées BIO	Salade tomate pastèque et vinaigrette à la framboise	Salade de pommes de terre en vinaigrette	Concombre ciboulette	/
Steak haché sauce échalotes - Mélange de légumes verts	Poisson blanc sauce chlorophylle - Trio de curvi BIO	Omelette - Epinards béchamel	Filet de Hoki meunière et citron - Gratin de choux fleurs	Roti de veau sauce forestière - Blé pilaf aux petits légumes
Croustillant à la tomate - Mélange de légumes verts				Palet végé sauce forestière - Blé pilaf aux petits légumes
Vache qui rit	Bûche de chèvre	Tome Grise BIO	Yaourt fermier BIO	Comté AOP
Crème dessert vanille BIO	Tarte chocolat	Pêche	Tarte aux pommes	Nectarine*
Biscuit - petit suisse - Fruit	Biscuit mou - Lait Equitable - Fruit	Pain - Barre de chocolat - Compote	Pain - Fromage - Jus de fruit	Pain au lait - Lait aromatisé - confiture
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
LUNDI DE PENTECÔTE	Pastèque	Melon	Concombre façon tzatziki	/
	Curry de légumes - Mélange de céréales	Quenelle sauce nantua - Riz aux petits pois	Couscous de légumes aux fèves - Semoule bio	Emincé de volaille à l'indienne - Duo de pommes de terre et courgettes
				Emincé végétal à l'indienne - Duo de pommes de terre et courgettes
	Emmental BIO	Chanteneige BIO	Mimolette	Yaourt fermier BIO sucré
	Purée de pommes BIO	Entremet vanille BIO	Pomme	Fruit de saison
	Biscuit - Petit suisse - Fruit	Pain - Fromage - jus de fruit	Biscuit BIO - Lait équitable - Compote	Pain - Fromage - Jus de fruit
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Iceberg vinaigrette	Cœuf dur mayonnaise	Carotte râpé vinaigrette	/	Salade de pommes de terre russe
Brandade de poisson	Légumes cuisinés à la chinoise - Riz	Croque monsieur au fromage - Jardinière de légumes	Mijoté de bœuf - Poêlée 4 saisons	Cordon bleu de dinde- Carotte rondelles
Camembert BIO	Mimolette	Yaourt fermier bio	Colin meunière - Poêlée 4 saisons	Croque fromages- Carottes rondelles
Purée p/banane BIO	Pommes cuites	Riz au lait	Samos BIO	Petit suisse BIO
Pain - Fromage - Compote	Pain d'épices - Beurre - Petit suisse	Yaourt à boire - Moelleux nature - Pruneau	Melon*	Fraises*
			Biscuit - Lait - Fruit	Pain de mie - Pâte à tartiner - Yaourt nature
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hachar de légumes	Salade de printemps au cheddar sauce moutarde et miel	Tomate vinaigrette Basilic	Concombres ciboulette	Celeri rémoulade
Colombo de volaille aux légumes- Riz créole	Fish and chips - Potatoes	Bolognaise de bœuf - pâtes locales BIO et emmental râpé	Poisson blanc sauce safranée - pommes de terre et brocolis	Saucisse de volaille - lentilles cuisinées
Colombo de légumes - Riz créole		Bolognaise végétale - Pâtes locales BIO et emmental râpé		Roulé végétal - lentilles cuisinées
Comté AOP	Babybel BIO	/	St Paulin BIO	Edam
Compote de fruits rouges	Cookie pépite de chocolat	Ananas cubes BIO	Flan caramel	Fraises*
Céréales - Lait - Fruit	Pain - Fromage - Compote	Gaufre liégeoise - Lait - Fruit	Madeleine - Lait - Fruit	Pain - Yaourt nature - Confiture



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*)Sous réserve

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.