

lundi 1		mardi 2		mercredi 3		jeudi 4		vendredi 5	
/		Salade iceberg		Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Celeri rémoulade		/	
	Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes		Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison		Estoufade de bœuf aux olives - Purée de petits pois		Filet de lieu sauce citronnée - Mélange de céréales et pois chiches		Cuisse de Poulet rôti LR aux 4 épices- Gratin de pommes de terre et courgettes
	Palet végétal à la sauce tomate - Pâtes aux légumes fromage râpé				Curry de chou fleurs haricots verts - Purée de petits pois				Poisson meunière- Gratin de pommes de terre et courgettes
	Fruit		Fromage blanc Purée de pommes bio		Fromage Flan au caramel		Fromage AOP Fermier chocolat		Fruit
Biscuit-Lait-Compote		Pain au lait - Barre de chocolat - Laitage		Gâteau - Yaourt à boire - Compote		Biscuit - Lait - Fruit		Pain d'épices - Beurre - Fruit	
lundi 8		mardi 9		mercredi 10		jeudi 11		vendredi 12	
Concombre ciboulette		Salade grecque		Betterave au maïs		carottes râpées vinaigrette au citron		/	
	Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF		Curry de légumes aux pois chiches - Boulgour Bio		Boulettes d'agneau sauce au romarin et ail - Gratin de choux fleur		Escalope de poulet LR Marengo - Pâtes fermières Bio		Merlu sauce provençale - Blé aux petits légumes
	Saucisses végétales grillées aux herbes - Lentilles IDF				Boulette végétale - Gratin de choux fleur		Légumes à la milanaise - Pâtes fermières bio		
	Fromage IGP		Petit suisse		Fromage		Fromage		Fromage
	Arlequinde fruits Bio		Riz au lait caramel		Fruit		Pâtisserie		Fruit
Pain - Fromage - fruit		Barre de céréales - Lait - Fruit		Gâteau - Lait aromatisé - Compote		Pain - pâte à tartiner - Fruit		Biscuit -Yaourt à boire - Fruit	
lundi 15		mardi 16		mercredi 17		jeudi 18		vendredi 19	
Cœur de laitue vinaigrette		Tarte au fromage		Salade composée		Salade verte vinaigrette		Céleri rémoulade	
	Pilons de poulet LR rôti sauce barbecue - Pommes sautées		couscous végétarien aux fèves - Semoule à l'huile d'olive		Saumon vapeur* Sauce crémeuse - Poelées de légumes		Hachis parmentier maison		Omelette - Gratin épinards / pdt béchamel
	Emincé végétal sauce barbecue - pommes sautées						Hachis parmentier végétal maison		
	Yaourt Fermier BIO		Fromage Bio		Fromage		Fromage		Fromage
	Purée de fruit		Fruit		Riz au lait maison		Compote		fruit
Pain - beurre et confiture - Yaourt aromatisé		céréales - Lait - fruit		Biscuit - Laitage BIO - Compote		Pain - Fromage Bio - fruit		Gâteau - Jus de fruit - Compote	
lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26	
Salade de lentilles vinaigrette		Salade Haricots verts vinaigrette		Salade de pâtes		Chou rouge râpé vinaigrette au miel		Salade au dés de fromage	
	Filet de cabillaud sauce à l'italienne - Beignet de légumes		Bœuf bourguignon - Pâtes		Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère		Quenelles sauce mornay - Riz aux petits pois		Colombo de volaille - Boulghour bio
			Lamelles végé façon bourguignone - Pâtes						Colombo de légumes gourmands - Boulghour bio
	Fromage		Petit suisse BIO		Fromage AOP		Fromage		/
	Fruit		Pâtisserie		Fruit		Crème dessert		Purée de Fruit
Pain au lait - Barre de chocolat - fruit		Céréales - Lait aromatisé - fruit		Pain - Beurre+ Confiture- jus de fruit		Gâteau - Petit suisse - Compote		Biscuit - Yaourt - fruit	



Viande de France



Label Rouge



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

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.