



-  Viande de France
-  Label Rouge
-  Agriculture biologique
-  Pêche durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Betterave à la feta	Salade verte vinaigrette aux échalotes	Friand au fromage	Concombre à la crème	/
 Mijoté de porc à la portugaise - Gratin de pommes de terre et courgettes à la tomate  Filet de colin Meunière -Gratin de pommes de terre et courgettes à la tomate /  Crème fermière bio	Brandade de poisson FROMAGE Arlequin de fruits bio	 Carbonade de boeuf - Duo de carottes et haricots beurre persillés  Carbonade végétale - Duo de carottes et haricots beurre persillés FROMAGE FRUIT DE SAISON	Curry de légumes - Boulgour BIO FROMAGE Crème dessert	 Cordon bleu - Trio de curvi "couleurs d'automne" COOP Bio  Cordon bleu végétal - Trio de curvi "couleurs d'automne" COOP Bio FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON
Pain - Fromage - Fruit	Viennoiserie - Lait équitable	Pain au lait - yaourt - Confiture	Pain - fromage - Fruit	Gâteau - Yaourt à boire
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Salade composée	Tomates aux maïs	Pizza fraîche	Carottes râpées Coop BIO aux raisins secs vinaigrette	/
 Chipolatas aux herbes - Pommes de terre cubes et potiron rôti  Roulé végétaux - Pommes de terre cube et potiron rôti ENTREMET Pain - Fromage - Fruit	Fish&chips - Potatoes FROMAGE Compote Barre de céréales - Fruit	 Raviolis aux légumes LAITAGE FRUIT DE SAISON Gâteau - Yaourt	 Rôti de dinde sauce Forestière - Mélange de céréales aux petits légumes  Emincé végétal sauce Forestière - Mélange de céréales aux petits légumes FROMAGE Pâtisserie Viennoiserie - Lait équitable	 Quenelle de Brochet sauce Nantua - Purée Crécy FROMAGE FRUIT DE SAISON Pain - Fromage - Fruit
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Salade de pâtes multicolores Omelette - Epinards à la crème FROMAGE Fruit de saison Pain - pâte à tartiner - Compote	 Lentilles cuisinées à la tomate - Riz FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON Cereales - Lait	 Poulet rôti - Blé et ratatouille à l'huile d'olive  Filet de Hoki meunière - Blé et ratatouille à l'huile d'olive FROMAGE FRUIT DE SAISON Pain au lait - Barre de chocolat - Yaourt à boire	 Moussaka de bœuf Moussaka végétarienne FROMAGE FRUIT DE SAISON Pain - Fromage-Compote	 Sauté de veau à la crème - Pommes de terres et courgettes  Filet de Lieu sauce crème - Pommes de terres et courgettes FROMAGE FRUIT DE SAISON Gâteau -Compote

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.

