

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette	/	Concombres vinaigrette	FERIE
Lasagnes	Steak haché sauce fromage - Potatoes	Pizza - Salade croquante	Omelette nature - Gratin de pommes de terre et petits pois	
Vache qui rit	Pané végétal - Potatoes			
Entremet BIO	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	
	Purée de fruit	FRUIT DE SAISON	Purée de fruit BIO	
Pain - Fromage - Jus de Fruit	Pain au lait - barre chocolat - Lait	Pain - Fromage - compote	Biscuit - yaourt à boire - Fruit	
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Radis beurre	Salade de pommes de terre au thon	Salade de crudités et cœurs de palmier vinaigrette	FERIE	Pont
Brandade de poisson printanière	Emincé de dinde sauce épices - Brocolis persillés	Mijoté de Bœuf - Gratin pommes de terre et Carottes		
	Emincé végétal aux épices - Brocolis persillés	Colin meunière - Gratin pommes de terre et carottes		
FROMAGE	FROMAGE BIO	Fromage Râpé		
Crème BIO	FRUIT DE SAISON	Entremet		
Biscuit - Lait BIO - Compote	Viennoiserie - Lait équitable	Gâteau - Jus de Fruit		
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
/	Mesclun vinaigrette	Sardines à la tomate	Duo croquants de carottes et courgettes	Concombre vinaigrette
Filet de lieu sauce Provençale - Mélange de céréales et petits légumes	Mijoté de haricots blancs aux légumes - Riz 3 grains	Nuggets de volaille - Coquillettes à la sauce tomate	Blanquette de veau - Pomme de terre et ses petits légumes	Omelette - Mélange de légumes en sauce
FROMAGE	FROMAGE BIO	Nuggets de poisson - Coquillettes à la sauce tomate	Blanquette de poisson - Pomme de terre et ses petits	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	Compote	Fromage Râpé	FROMAGE	
Pain - Fromage - Compote	Pain d'épices - Beurre - Lait	Yaourt à boire - Moelleux nature	Pâtisserie	Flan nappé Caramel
			Pain - Pâte à tartiner - Lait	Viennoiserie - Jus de fruit
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
LUNDI DE PENTECÔTE	/	Salade de Betteraves et Maïs	MENU A THEME	/
	Mijoté de légumes aux pois chiches - Semoule BIO	Boulettes d'agneau sauce curry - Lentilles		Poisson meunière - Carottes rondelles et pommes de terre lanières
		Boulettes végétales sauce curry - Lentilles		
	FROMAGE BIO	FROMAGE		FROMAGE
	Fruit de saison	FRUIT DE SAISON		Fruit de saison
	Gâteau - Yaourt à boire	Gâteau - Lait équitable	Pain - barre de chocolat - Lait EQUITABLE	Pain - Fromage - Jus de fruit



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

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.

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles

