

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 05 au 09</b> 	Salade verte	Mais-thon Salade de blé	Carottes râpées	Quiche au fromage	Salade de penne aux petits légumes Salade verte et dés de brebis
	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de bœuf aux oignons Petits pois	Galopin de veau Pommes noisette	Œufs durs Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes	Couscous de colin Fromy
	Fromage	<b>Saint Nectaire</b> Tartare	Cantadou	Camembert	Flan au caramel Flan au chocolat
	Laitage	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	
<b>Du 12 au 16</b> Le brocolis La poire <b>Nous découvrons:</b> L'eau à l'état liquide	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Salade de boulgour	<b>Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)</b>	Taboulé	<b>Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc)</b>	Tapenade sur toast Betteraves vinaigrette
	Aiguillettes de poulet panés	Tartiflette <b>au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes)</b> <i>Sans porc : Tartiflette à la dinde</i>	Paleron de bœuf	<b>Emincé de soja à la tomate</b>	Hoki sauce safranée
	Choux fleur sauce mornay	Yaourt sucré	Haricots verts	<b>Riz de Camargue</b>	Purée de panais
	Fromage blanc nature enseau	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe	Fromage	Vache qui rit Saint Paulin
	Confiture Miel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
<b>Du 19 au 23</b> Coppa <i>Sans porc : pâté de volaille</i> Pâté de campagne <i>Sans porc : pâté de volaille</i>	Veau marengo	Pizza	Iceberg	Betteraves vinaigrette	<b>Carottes râpées</b>
	Semoule	Chipolatas <i>Sans porc : saucisse de dinde</i>	Lamelles d'encornets à la provençale	Salade harmonie (Salade, chou rouge, maïs)	<b>Cappelletis</b>
	Edam	Brocolis à la crème	Riz	Pot au feu et ses légumes	<b>fromage-épinards</b>
	Chanteneige	Camembert à la coupe	Boursin	Emmental	Laitage
	Fruit de saison	Kiri	Yaourt aux fruits	Carré président	<b>Biscuit</b>
<b>Du 26 au 30</b> L'Egypte	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs)	<b>Menus Egypte Jus multivitaminé</b>	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate)	<b>Betteraves vinaigrette</b>	Batavia
	Salade de riz	<b>Salata baladi (concombres, tomates, salade verte)</b>		Potage	Endives vinaigrette
	Rôti de porc <i>Sans porc : rôti de dinde</i>	<b>Kochary</b> (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée)	Sauté de dinde aux olives	<b>Steak haché à l'échalote</b>	Filet meunière et citron
	Potiron mornay		Jeunes carottes	<b>Purée</b>	Epinards béchamel
	Délice d'emmental	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b>	Coulommiers à la coupe	Laitage	Gouda Tartare
	Bleu				
Fruit de saison	<b>Cocktail de fruits au sirop</b>	Compote	<b>Fruit de saison</b>	Tarte au cacao	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)