







Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Pizza fromage ☺ Poisson meunière (pêche durable) Haricots verts Ananas au sirop	Thon mais ☺ Boulettes de bœuf bio à la tomate Coquillettes Yaourt aux fruits	Salade dés de fromage saucisses (bleublancœur) Lentilles carottes ☺ Marmelade de pêches	Surimi sauce cocktail Cordon bleu de dinde Choux fleurs bio en gartin ☺ Clafoutis aux abricots	 Concombres vinaigrette Poêlée Marrakech Semoule ☺ St paulin Clémentine
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade piémontaise Escalope de dinde panée (Volaille française) Petits pois carottes Fromage blanc à la confiture d'abricots	Carottes râpées ☺ Paupiette de veau Pommes noisettes Carré frais Banane	Céleri rémoulade  Ravioli ricotta épinard sauce ciboulette ☺ Crème anglaise Biscuits	Betteraves vinaigrette Fish & chips (Pêche durable) Frites Chanteneige bio Kiwi	Salade coleslaw Emincés de poulet à la normande Pates Yaourt bio
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Macédoine de légumes Emincés de bœuf sauce cheddar ☺ Riz Yaourt vanille bio <b>SEMAINE DU GOUT</b>	Saumon fumé pomme verte Roti de porc Flageolets Bonbel Gâteau roulé fraise <b>SEMAINE DU GOUT</b>	Salade verte Chili corn carné ☺ Camembert bio Pamplemousse au sucre <b>SEMAINE DU GOUT</b>	Friand fromage  Œufs durs Epinards bio au curry ☺ Gâteau au yaourt ☺ <b>SEMAINE DU GOUT</b>	Soupe de pois cassés Tomate farcie sans porc ☺ Blé Salade Liégeois vanille sauce caramel <b>SEMAINE DU GOUT</b>

Plat fait maison ☺ Menus végétariens  Viandes bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne  
 Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

**Information allergène** : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame.