

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>salade composée de céleri (céleri, pomme, noix) œuf florentine (œuf dur, épinard)</p> <p>crêpe</p>	<p>pêche au thon</p> <p>steak de veau petits pois</p> <p>compote de pommes</p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>tajine d'agneau semoule bio </p> <p>fruit</p>	<p>salade d'hiver (salade, pomme, clémentine)</p> <p>blanquette de poisson coquillettes bio </p> <p>crème chocolat bio </p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>feuilleté fromage</p> <p>poulet haricots verts</p> <p>fruit bio </p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>chipolatas lentilles</p> <p>petits suisses fruités</p>	<p>potage vermicelle</p> <p>filet de poisson pané gratin de légumes au curry</p> <p>crème anglaise biscuit</p>	<p> betterave bio mimosa</p> <p>tartiflette végétarienne salade verte</p> <p>fruit bio</p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>menu alsacien flammekueche (tarte crème fraîche, oignon, lardon, râpé) choucroute garnie (chou, PDT, saucisse strasbourg, saucisson ail) gâteau alsacien</p>	<p>salade de riz</p> <p>escalope de veau courgettes béchamel</p> <p>fruit bio</p>	<p>potage de potimarron pois chiche</p> <p>spaghettis bolognaise végétale salade verte</p> <p> yaourt nature bio</p>	<p>endives aux pommes</p> <p>filet de poisson frais à la dieppoise purée</p> <p>poire au chocolat</p>