

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

	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
	<p>concombre</p> <p>lasagnes aux légumes salade verte</p> <p>petits suisses</p>	<p>salade d'endives aux pommes</p> <p>sauté de porc à l'ananas quinoa</p> <p> fromage bio rondelé</p>	<p>salade de blé (blé, tomate, emmental)</p> <p>blanquette de poisson carottes forestières</p> <p>génoise chocolat maison</p>
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>salade orientale (riz, tomate, olive, poivron)</p> <p>escalope de dinde aux champignons salsifis</p> <p> crème vanille bio</p>	<p>salade piémontaise</p> <p>omelette espagnole (œuf, poivron, oignon, ail)</p> <p>salade verte</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p></p>	<p>garbure mixée</p> <p>sauté d'agneau semoule bio</p> <p>cantal</p>	<p><small>Aperçu des sauts de page</small></p> <p>pizza maison</p> <p>filet de poisson meunière épinard à la crème</p> <p>fruit</p>
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>crêpe au fromage</p> <p>cuisse de poulet label rouge haricots verts</p> <p> salade de fruits bio</p>	<p>salade jambon fromage (salade verte, jambon blanc, emmental)</p> <p> escalope de veau coquillettes bio</p> <p>fruit</p>	<p>salade de choux chinois (chou, carotte, mayonnaise)</p> <p>rôti de dinde</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage frais aromatisé</p>	<p> carottes râpées bio</p> <p>tajine lentilles et riz (plat complet)</p> <p>camembert</p>
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p> betterave bio mimosa</p> <p> escalope viennoise carottes vichy bio</p> <p>fruit</p>	<p>tomate mozzarella</p> <p>boules végétariennes blé aux petits légumes</p> <p>fromage blanc</p>	<p>potage vermicelle</p> <p>rôti de veau</p> <p> gratin de brocolis bio</p> <p>babybel</p> <p></p>	<p>concombre vinaigrette</p> <p>moules frites</p> <p>fruit bio</p>