

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 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<p>potage perle du japon</p> <p>nuggets emmental carottes forestières</p> <p> fruit bio</p>	<p>salade de chou chinois (chou chinois,carotte,mayonnaise)</p> <p>axoa de veau pommes vapeur</p> <p> yaourt nature bio</p>	<p>salade d'endives composée (endives,jambon blanc,tomate)</p> <p>filet de poisson meunière riz tomate</p> <p> crème vanille bio</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>poulet rôti petits pois</p> <p> fruit bio</p>
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>salade de pâtes au thon (farfalles,tomate,thon)</p> <p>rôti de bœuf épinard béchamel</p> <p> fruit bio</p>	<p> carottes râpées bio</p> <p>côte de porc poêlée de légumes</p> <p>tarte aux pommes maison</p>	<p>potage crécy</p> <p>légumes sautés au boulgour (haricots verts,courgette,boulgour,pois chiche,poivron,raisin petits suisses</p> <p></p>	<p>betterave</p> <p>brochette de poisson gratin dauphinois</p> <p> fruit bio</p>
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>macédoine de légumes</p> <p>sauté de bœuf  oquillettes bio au fromage râpé</p> <p>fruit</p>	<p>pizza maison</p> <p>escalope de volaille label rouge printanière de légumes</p> <p> compote de pommes bio</p>	<p>potage de légumes</p> <p>œuf dur mousseline de légumes verts</p> <p> fruit bio</p>	<p>salade aux fromages (salade,emmental,gouda)</p> <p>filet de poisson frais à la tomate blé aux petits légumes</p> <p>liégeois chocolat</p>
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>salade de riz</p> <p>steak de veau haricots verts bio</p> <p> fruit</p>	<p>velouté citrouille pois chiche</p> <p>boules végétales frites</p> <p> yaourt aux fruits bio</p>	<p>crêpe aux champignons</p> <p> pilons de poulet label rouge gratin de courgettes bio</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>carottes râpées</p> <p>sauté de volaille spaghettis bio</p> <p>gouda</p>