



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 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>macédoine</p> <p>côte de porc poêlée de légumes</p> <p>yaourt nature bio </p>	<p>salade de blé (blé,emmental,tomate)</p> <p>steak épinard à la crème</p> <p>fruit bio </p>	<p>carottes râpées</p> <p>tajine végétarienne lentilles riz (plat complet)</p> <p>crème vanille bio </p>	<p>quiche aux légumes maison</p> <p>blanquette de poisson coquillettes bio+râpé </p> <p>fruit</p>
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>potage vermicelle</p> <p>escalope viennoise gratin de brocolis bio </p> <p>fruit</p>	<p>salade verte aux fromages (salade,emmental,gouda)</p> <p>nuggets végétal quinoa aux petits légumes</p> <p>salade de fruits bio </p>	<p>garbure</p> <p>rôti de bœuf bio </p> <p>pommes rissolées</p> <p>babybel</p>	<p>salade piémontaise</p> <p>filet de poisson frais à la dieppoise gratin de légumes au curry</p> <p>fruit bio </p>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>betterave bio </p> <p>poulet petits pois</p> <p>yaourt chocolat bio </p>	<p>concombre</p> <p>steak de veau purée</p> <p>compote bio </p>	<p>potage crécy</p> <p>mélange d' épeautre et lentilles corail (plat complet)</p> <p>fruit bio </p>	<p>menu de printemps giboulée de crudités fromage (salade,fromage,concombre,emmental)</p> <p>émincé de veau bio printanier printanière de légumes</p> <p>glace </p>
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>endives au fromage</p> <p>chipolatas haricots blancs</p> <p>fruit bio </p>	<p>salade de tomates</p> <p>spaghettis bolognaise végétale</p> <p>tarte aux pommes maison</p>	<p>salade pommes de terre au curry</p> <p>filet de poisson meunière haricots verts</p> <p> yaourt aux fruits bio</p>	<p>salade béarnaise (salade verte,tomate,gésiers)</p> <p>croque monsieur</p> <p>fromage bio </p>