

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 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>potage vermicelle</p> <p>brochette de poisson haricots verts</p> <p>galette des rois</p>	<p>salade de maïs (maïs, petits pois, oeuf, tomate, thon)</p> <p>rôti de dinde gratin dauphinois</p> <p>crème chocolat bio </p>	<p>crème de poireaux</p> <p>blanquette de veau coquillettes bio </p> <p>yaourt nature bio </p>	<p>taboulé</p> <p>steak fromager gratin de courgettes</p> <p>fruit bio </p>
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>betterave</p> <p>raviolis bolognaise végétal bio </p> <p>salade verte</p> <p>camembert</p>	<p>salade aux fromages (salade verte, emmental, gouda)</p> <p>boule beef frites</p> <p>fruit bio </p>	<p>potage crécy</p> <p>brochette mexicaine beignet de salsifis</p> <p>crème vanille bio </p>	<p>quiche lorraine</p> <p>filet de poisson meunière mousseline de légumes verts</p> <p>compote de pommes</p>
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>salade de riz (riz, p. pois, ananas, oeuf, concombre, tomate)</p> <p>côte de porc sauce moutarde chou fleur gratiné</p> <p>fruit bio </p>	<p>pâté de foie</p> <p>omelette de pommes de terre salade verte</p> <p>gâteau à l'ananas maison</p>	<p>potage citrouille</p> <p>filet de poisson frais sauce tomate blé aux petits légumes</p> <p>fromage blanc</p>	<p>salade piémontaise (Pdt, cornichon, oeuf, tomate, mayo)</p> <p>bœuf bourguignon bio </p> <p>carottes vichy</p> <p>emmental</p>