

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>du 6 au 10</b>	Potage de potiron Rôti de dinde <i>Sauce diable</i> Frites Buchette	Salade iceberg <i>Vinaigrette à l'échalote</i> Boulette de bœuf <i>Sauce tomate</i> <b>Torsades bio</b> <b>+Emmental bio râpé</b> Compote fraîche pommes-ananas	Filet de lieu noir MSC <i>Sauce à l'oseille</i> Riz IGP de Camargue-pilaf Suisse sucré <b>Épiphanie</b> : Galette des Rois Goûter Pain au lait et barre chocolat Clémentine Jus de pomme	Pâté de campagne <i>cornichons</i> Quenelle nature <i>Sauce champignons</i> <b>Haricots verts bio</b> <i>persillés</i> <b>Épiphanie</b> Galette des Rois	Beignet de calamar à la romaine <i>sauce tartare</i> Epinards à la Béchamel Comté AOP <b>Kiwi bio</b>
<b>du 13 au 17</b>	Raviolini au fromage <i>Sauce tomate</i> Fromage blanc Région + sucre Pomme HVE	Paupiette de veau <i>sauce moutarde</i> Riz de Camargue IGP-pilaf Petit moulé nature <b>Orange bio</b>	Aiguillette de poulet <i>Sauce curcuma</i> Gratin de chou-fleur <b>Camembert bio</b> Eclair au chocolat Goûter Cake à la vanille, du chef Compote pomme fraise Lait + sirop de grenadine	Chou rouge râpé <i>Vinaigrette</i> Jambon blanc Label Rouge <b>Coquillettes bio</b> <b>+Emmental bio râpé</b> Crème au caramel du Chef	Cake au Maroilles AOP Poisson blanc meunière MSC <i>Citron</i> Navets persillés-Pommes de terre cubes <b>Banane bio</b>
<b>du 20 au 24</b>	Chili sine carne Riz de Camargue IGP-pilaf Yaourt sucré <i>Région</i> <b>Orange bio</b>	Salade de perles de pâtes <i>vinaigrette</i> Steak haché de bœuf <i>sauce au thym</i> Frites Clémentine	Filet de colin <i>Sauce paprika</i> Blé pilaf <b>Saint Morêt bio</b> Tarte du Chef à la patate douce et caramel Goûter Brioche Poire Jus de pomme	<b>Velouté de carottes aux</b> <b>4 épices</b> et croûtons Emincé de volaille <i>Sauce au curry</i> Purée de pommes de terre et butternut Tarte du Chef à la patate douce et caramel	Dos de colin d'Alaska MSC <i>Sauce dieppoise</i> Haricots beurre persillés Pont l'Evêque AOP Mousse au chocolat au lait
<b>du 27 au 31</b>	Quenelle nature <i>Sauce provençale</i> <b>Boulghour bio-pilaf</b> Saint Nectaire AOP <b>Kiwi bio</b>	Salade iceberg <i>Vinaigrette aux fines herbes</i> Gratin de pommes de terre Façon tartiflette Poire	Bolognaise de bœuf <b>Torsades bio</b> <b>+Emmental bio râpé</b> Tomme noire IGP Compote fraîche <b> pomme bio</b> -mangue Goûter Pain + <b>Vache qui rit bio</b> Liégeois chocolat Lait chocolat en poudre	Rôti de dinde <i>Sauce aux olives</i> Haricots plats aux oignons <b>Gouda bio</b> Compote fraîche <b> pomme bio</b> -mangue	Carottes râpées <i>Vinaigrette à l'orange</i> Filet de lieu noir MSC <i>Sauce façon paëlla</i> Riz de Camargue IGP-pilaf <b>Chandeleur</b> Crêpe au sucre

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.