

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>du 3 au 7</b>	Saucisses de Strasbourg (porc) <b>Lentilles bio</b> Buchette Yaourt aromatisé	Tortillas de pommes de terre, épinards <b>+Emmental bio râpé</b> Suisse sucré Mandarine	Sauté de bœuf <i>Façon carbonade</i> Pommes de terre vapeur <b>Camembert bio</b> <b>Chandeleur</b> : crêpe au sucre	Salade iceberg <i>vinaigrette</i> Pain pita-lamelles kebab <i>Sauce blanche</i> Frites <i>Milkshake</i> <b>Banane bio</b> chocolat	Potage de potimarron Poisson pané 100%filet MSC <b>Pennes bio + emmental bio râpé</b> Compote
<b>du 10 au 14</b>	Sauté de dinde FR <i>Sauce à l'indienne</i> Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt sucré <b>Orange bio</b>	Salade Arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) <i>vinaigrette</i> Rôti de porc LR <i>Sauce moutarde</i> Purée de pdt et carottes Clémentine	Salade iceberg <i>Vinaigrette au Xérès</i> Omelette du chef <i>aux fines herbes</i> Pommes de terre cubes rissolées <i>et ketchup</i> Mousse au chocolat au lait	<b>Betteraves bio</b> <i>Vinaigrette</i> Boulette au bœuf <i>Sauce à la lombarde</i> <b>Torsades bio +Emmental bio râpé</b> Crème au caramel du Chef	Pizza au fromage Beignet de calamar à la romaine <i>Sauce façon tartare</i> <b>Haricots verts bio</b> à l'ail Compote fraîche <b>pomme bio</b> cannelle
<b>du 17 au 21</b>	Carottes râpées <i>Vinaigrette persillée</i> Chipolatas LR Haricots blancs à la tomate Crème dessert à la vanille	Emincé de volaille <i>Sauce aux champignons</i> Riz de Camargue IGP pilaf Suisse sucré <b>Kiwi bio</b>	Taboulé d'hiver <b>(semoule bio)</b> Paupiette de veau FR <i>Sauce au thym</i> Carottes persillées Fromage blanc aux fruits	<b>Lasagnes de légumes</b> Saint Nectaire AOP Poire	Potage de potiron Poisson pané 100% filet MSC <i>Citron</i> Brocolis béchamel Brownies du Chef
<b>du 24 au 28</b>	Cordon bleu de dinde FR <b>Haricots verts bio-persillés</b> Cantal AOP Clémentine	Carottes râpées <i>Vinaigrette aux fines herbes</i> Brandade de colin MSC Liégeois à la vanille	Jambon blanc LR <i>Sauce aux oignons</i> Petits pois <b>Gouda bio</b> <b>Orange bio</b>	Emincé végétal de <b>pois bio</b> <i>Sauce paprika</i> <b>Semoule bio</b> Fromage blanc – sucre Gâteau au miel et aux 4 épices du Chef	Beignet de calamar à la romaine <i>Sauce façon tartare</i> Frites Tomme blanche <b>Banane bio</b>

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