

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3 au 7	Saucisses de Strasbourg (<i>porc</i>) Lentilles bio Buchette Yaourt aromatisé	Tortillas de pommes de terre, épinards +Emmental bio râpé Suisse sucré Mandarine	Sauté de bœuf <i>Façon carbonade</i> Pommes de terre vapeur Camembert bio Chandeleur : crêpe au sucre	Salade iceberg <i>vinaigrette</i> Pain pita-lamelles kebab <i>Sauce blanche</i> Frites <i>Milkshake</i> Banane bio chocolat	Potage de potimarron Poisson pané 100%filet MSC Pennes bio + emmental bio râpé Compote
du 10 au 14	Sauté de dinde FR <i>Sauce à l'indienne</i> Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt sucré Orange bio	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	Betteraves bio <i>Vinaigrette</i> Boulette au bœuf <i>Sauce à la lombarde</i> Torsades bio +Emmental bio râpé Crème au caramel du Chef	Pizza au fromage Beignet de calamar à la romaine <i>Sauce façon tartare</i> Haricots verts bio à l'ail Compote fraîche pomme bio cannelle
du 17 au 21	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 Kiwi bio	Taboulé d'hiver (semoule bio) Paupiette de veau FR <i>Sauce au thym</i> Carottes persillées Fromage blanc aux fruits	Lasagnes de légumes Saint Nectaire AOP Poire	Potage de potiron Poisson pané 100% filet MSC <i>Citron</i> Brocolis béchamel Brownies du Chef
du 24 au 28	Cordon bleu de dinde FR Haricots verts bio-persillés 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 Gouda bio Orange bio	Emincé végétal de pois bio <i>Sauce paprika</i> Semoule bio 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 Banane bio

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