

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
du 3 au 7	<p>Sauté de porc de l'Aveyron FR <i>sauce Normande</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert bio</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Mélange de betteraves bio et maïs <i>vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf FR <i>Sauce au cumin</i></p> <p>Carottes CE2</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Bâtonnet de surimi <i>Sauce mayonnaise</i></p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce tomate</i></p> <p>Macaronis bio +emmental bio râpé</p> <p>Donuts au sucre</p>	<p>Œuf dur - <i>mayonnaise</i></p> <p>Dahl de lentilles bio</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Compote fraîche pomme bio cannelle</p>	<p>Tarte au fromage de chèvre et épinards du Chef</p> <p>Pavé de merlu MSC <i>Sauce citron</i></p> <p>Gratin de chou-fleur CE2</p> <p>Kiwi bio</p>
du 10 au 14	<p>Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce champignons</i></p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Orange bio</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette balsamique</i></p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Coquillettes bio +emmental bio râpé</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Egrainé végétal de pois bio <i>Sauce aux épices</i></p> <p>Semoule bio</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Menu ROSE</p> <p>Parmentier à l'égrainé végétal et purée de betteraves bio</p> <p>Fromage blanc +sucre +coulis de fruits rouges</p> <p>Gâteau du Chef aux pralines roses</p>	<p>Pâté de campagne +cornichons</p> <p>Poisson pané 100% filet MSC <i>Citron</i></p> <p>Frites</p> <p>Poire</p>
du 17 au 21	<p>Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Torsades bio +emmental bio râpé</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Rôti de dinde <i>Sauce Bercy</i></p> <p>Boulghour bio</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Orange bio</p>	<p>Taboulé d'hiver Semoule bio</p> <p>Boulettes au bœuf FR <i>Sauce au thym</i></p> <p>Carottes CE2</p> <p>Clémentine</p>	<p>Sauté de porc de l'Aveyron LR <i>sauce moutarde</i></p> <p>Petits pois mitonnés</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Banane bio</p>	<p>Filet de lieu noir MSC <i>Sauce aux olives</i></p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
du 24 au 28	<p>Carottes râpées CE2 <i>Vinaigrette à l'orange</i></p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Orange bio</p>	<p>Rosette LR + cornichons</p> <p>Omelette du Chef</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>Emincé de dinde FR <i>Sauce au curry</i></p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Edam bio</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Sauté de bœuf FR <i>Sauce façon bourguignon</i></p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Compote fraîche pomme bio-mangue</p>	<p>Mélange de coquillettes bio et maïs <i>Vinaigrette persillée</i></p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC <i>Sauce aurore</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p>

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