




Vendredi



Jeudi




Mercredi



Mardi





Lundi

Entrée	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette
Plat	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)
Goûter	Pâte à tartiner Pain










Entrée	
Plat	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes
Fromage	Tartare nature
Dessert	Barre pâtissière
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat

Entrée	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO)
Fromage	
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Gâteau pompon Lait nature

Entrée	
Plat	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère
Fromage	 Brie (BIO)
Dessert	Flan saveur chocolat
Goûter	Confiture Pain

Entrée	
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères
Fromage	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Biscuit fourré fraise Fromage blanc aromatisé



 Bio	 CE2	 Recette du chef
 Végétarien	 Contient du porc	 Issue de Label Rouge
 VBF	 AOP	 HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc