

















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes
Fromage			 Vache qui rit (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Yaourt à boire Gaufrette chocolat	Confiture Pain	Fruit de saison Lait nature	Petit suisse sucré Carré fourré abricots



Bio



CE2



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc

Issue de Label
Rouge

VBF



AOP



HVE



Local



Global G.A.P

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

*Présence de porc