



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b>   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			 Endives vinaigrette
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy  Petits pois à l'oignon	Beignets de calamar   Gratin de brocolis et pomme de terre Sauce béarnaise	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes
Fromage			Rondelé nature	  Maroilles	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat
Goûter	Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Gâteau fraise	Purée de pomme Petit pain chocolat	Fromage blanc nature sucré Quatre quart	Confiture Pain



Bio



CE2



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label



VBF



AOP



HVE



Local

Rouge

Global G.A.P.



MSC



Pâtisserie du chef

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

\*Présence de porc