



















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons		Potage légumes	
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Riz	  Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes)	  Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage			 Cantal		Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Lait nature	Confiture Pain	Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Madeleine Flan saveur caramel



Bio



CE2



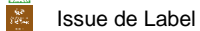
Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



Rouge



VBF



AOP



HVE



Local



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