

		du 30	au 3	du 6	au 10	du 13	au 17	du 20	au 24	du 27	au 1
	<i>Thème</i>									MENU VEGETARIEN	
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>	SALADE A LA FETA ET TOMATES BIO					PATE DE FOIE CORNICHONS		DUO DE SAUCISSON CORNICHONS BEURRE	SALADE BIO CŒUR DE PALMIER ET MAIS	
	<i>Plat principal</i>	JAMBON					PAUPIETTE DE VEAU		SAUTE DE BŒUF	CROUSTILLANT AU FROMAGE	
	<i>Garniture</i>	FRITES		FERIE			PETITS POIS CAROTTES		GRATIN DAUPHINOIS	COURGETTES A L'AIL	
	<i>Fromage</i>	YAOURT NATURE BIO					EMMENTAL		CHEVRE	SEMOULE AU LAIT	
	<i>Dessert</i>	ORANGE BIO					YAOURT BIO		PASTÈQUE / MELON BIO	POIRE BIO	
	<i>Thème</i>										
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>	BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES		MACEDOINE DE LEGUMES AU CURRY		BETTERAVES ROUGES BIO / MAIS CIBOULET		SALADE BIO D'AVOCAT ET SURIMI		CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE	
	<i>Plat principal</i>	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA		SAUCISSES / MERGUEZ		FILET DE POULET FORESTIER		BOLOGNAISE PARMESAN		BLANQUETTE DE VEAU	
	<i>Garniture</i>	GRATIN DE LEGUMES BIO		SEMOULE BIO		DUO DE HARICOTS		SPAGHETTI BIO		RIZ BIO SAFRANE	
	<i>Fromage</i>	MIMOLETTE		FROMAGE BLANC LOCAL		TOMME NOIRE				EMMENTAL	
	<i>Dessert</i>	GATEAU AU CHOCOLAT		NECTARINE BIO		PECHE BIO		CREME CAMEL		GLACE	
	<i>Thème</i>						MENU VEGETARIEN				
Mercredi	<i>Hors d'œuvre</i>	ŒUF DUR SAUCE AURORE		TOMATE BIO MOZARELLA		CONCOMBRE BIO A LA CREME		ASPERGES MAYONNAISE		RADIS BEURRE	
	<i>Plat principal</i>	ROTI DE VEAU FACON ORLOFF		BOULETTES DE BŒUF		GALETTE BIO		FILET DE SAUMON		POULET AUX CHAMPIGNONS	
	<i>Garniture</i>	RATATOUILLE / RIZ		CAROTTES BIO		SALADE BIO		RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES		PETITS POIS	
	<i>Fromage</i>	BRESSE BLEU		CAMEMBERT BIO		FROMAGE		FROMAGE		CREME DE FROMAGE	
	<i>Dessert</i>	FRAISES		CHOUX CHANTILLY		POMMES BIO AU FOUR		FRUITS AU SIROP		MOUSSE AUX ABRICOTS	
	<i>Thème</i>	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN							
Jeudi	<i>Hors d'œuvre</i>	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE		MELON BIO		TOMATE BIO VINAIGRETTE		SALADE BIO AU THON ET TOMATES BIO		MELON BIO	
	<i>Plat principal</i>	TARTE AU FROMAGE		EGRENE VEGETAL		POISSON DU MARCHE		SAUCISSE DE VEAU		ROTI DE BŒUF	
	<i>Garniture</i>	SALADE BIO		PATES BIO		CAROTTES BIO PERSILLEES		BROCOLIS		PUREE	
	<i>Fromage</i>			MIMOLETTE		CHEDDAR		MIMOLETTE		GOUDA	
	<i>Dessert</i>	FLAN VANILLE		FLAN CAMEL		PATISSERIE		PARIS BREST		FRAISES	
	<i>Thème</i>							MENU VEGETARIEN			
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>	SALADE BIO AUX CREVETTES		SALADE BIO AU FROMAGE		MELON BIO		CONCOMBRE BIO A LA CREME		SALADE BIO FRISEE AUX LARDONS	
	<i>Plat principal</i>	POISSON DU MARCHE		POISSON DU MARCHE		ROTI DE BŒUF		OMELETTE POMMES DE TERRE		POISSON DU MARCHE	
	<i>Garniture</i>	SEMOULE BIO		POELEE DE LEGUMES BIO / POMMES DE TERRE		FRITES		HARICOTS VERTS		JULIENNE DE LEGUMES	
	<i>Fromage</i>	TOME BLANCHE		BUCHE DU PILAT		YAOURT NATURE LOCAL		SAINT NECTAIRE		ROQUEFORT	
	<i>Dessert</i>	POMMES BIO		ABRICOTS BIO		GLACE		FRAISES AU SUCRE/ CHANTILLY		FRUITS AU SIROP / BISCUITS	



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4. Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.