

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 1er au 5</p>				
<p>Du 8 au 12</p> <p>On mange quoi ?</p>	<p>Palade blé/épinard/mâis/olives/parmesan Omelette au fromage* Clémentines</p>	<p>Palade Coleslaw* Gratin de chicons au jambon Fromage - banane</p>		<p>Potage potiron/courgettes/pomme de terre Pâté de pintade au curry Haricots beurre Fromage - kahi</p>
<p>Du 15 au 19</p> <p>bon appétit!</p>	<p>Guacamole Cartouche (pomme de terre/oignons/fromage) Compote - petits gâteaux</p>	<p>Crème de légumes Pâté de lapin aux oignons Petits pois Fromage - poire</p>	<p>Concombre sauce bulgare Pizza créole (poulet/tomate/ananas/mozza) Glace</p>	<p>Celeri remoulade* Poisson sauce nantaise Carottes persillées Courteau fromager</p>
<p>Du 22 au 26</p>	<p>Palade pâtes/surimi/poivron Rôti de bœuf Jardinière maraicher Petit suisse - kiwi</p>	<p>Duo de carottes/concombre Pouail saucisses Riz Fromage blanc vanille</p>	<p>Radis/beurre Œuf Epinards béchamel Fromage - raisin</p>	<p>Velouté de courgettes au kiri Quiche au thon Palade Crème au chocolat</p>
<p>Les 29 et 30</p>	<p>Flourette de chou-fleur vinaigrette Escalope à la crème Haricots verts Fromage - fruits</p>	<p>Betterave vinaigrette Langue de bœuf sauce madère Coquillettes Eclair au chocolat*</p>		

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



* Viande Bovine Française



Menu végétarien

Aliment bio

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque