

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 	 Betterave/ciboulette One pot pasta tomate et olives Fruit	Quiche au thon Palade Fromage Compote	Concombre menthe Joue de porc confite Pomme de terre sautées Banane	Palade dès emmental/graine de lin Poisson frais sauce nantaise Carottes persillées Crème Chocolat
Du 9 au 13 On mange quoi ? 	Palade tomate/basilic So l'y laisse Haricots verts Yaourt	Carottes râpées Far normand Jambon blanc Paires au chocolat	 Coquillettes Œufs sauce aurore fromage Gâteau au yaourt	Poisson frais sauce bonne femme Pommes de terre vapeur Fromage Fromage blanc coulis de fruits
Du 16 au 20 bon appétit ! 	Pilaf de riz aux carottes /raisins secs Escalopes Fromage Palade de fruits	Carottes/fêta Mijoté de dinde marenge Haricots beurre Semoule au chocolat	 Fèves Riz cantonnais Fromage Fraises	Pilettes de thon au citron Poisson pané frais Petits pois/carottes Gâteau grand-mère
Les 23 et 24 L'heure...  du repas !	Daube à la niçoise  Pâtes Fromage Yaourt aux fruits	Couscous aux 2 viandes Fromage Brownies		
Les 30 et 31 Menu de la semaine 	Tomates/surimi Quiche sans pâte Fromage Fruit de saison	 Beurre de sardines Gratin de légumes/riz Fromage Panna cotta coulis fruits		

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