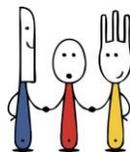


Du 3 au 7



Du 10 au 14



Du 17 au 21



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes Œufs sauce Turcore Fromage - banane</p>	<p>Salade nordique (salade/pomme/surimi/fromage) Pilon de poulet Frites fraîches Yaourt</p>	<p>Goulache de bœuf à la hongroise ^{VF} Potée de légumes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Poisson frais Carottes miel/curry Fromage Clafoutis des vendanges</p>
<p>Betterave crues mayonnaise Pâté de porc aux pruneaux Haricots beurre Gâteau de semoule</p>	<p>Tomate au basilic Gratin de patate douce/carotte jaune/mais Yaourt à boire Abricot sec</p>	<p>Fricassé de volaille au cidre Boullgour Camembert Figue</p>	<p>Poisson frais sauce à l'oseille Épinards 1/2 kiwi Brownies aux noisettes</p>
<p>Duo de salade/graines de lin/feta Riz sauvage pilaf/brocolis Gâteau à l'ananas</p>	<p>Pancakes Lentilles à la paysanne Petit suisse Orange</p>	<p>Grand repas</p>	<p>Carottes râpées/olives noires/dés de mimolette Emincé de veau sauce tomate Purée de potimarron/pomme de terre au conté Clémentines </p>
<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p>
<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p>VACANCES SCOLAIRES</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

* Aliments bio selon approvisionnement

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