

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Les 2 et 3 			Gratin mini penne aux fromages et carottes jaunes <b>Fromage</b> - fruit	Poisson frais sauce estragon Ecrasée de pommes de terre et patates douces Courteau fromager
Du 6 au 10 <i>On mange quoi ?</i> 	<b>Filet mignon fermier</b> au romarin <b>Mogettes</b> à l'ancienne <b>Pan pâtissier</b>	Palade aux croûtons Riz cantonnais aux légumes <b>Fromage blanc fermier</b>	Quiche sans pâte au thon Palade <b>Fromage</b> - fruit de saison	Chicon béchamel/jambon Fromage Pudding aux pommes et pépites de chocolat
Du 13 au 17 <i>bon appétit!</i> 	Crème de légumes au fromage Escalope à la crème Poêlée paysanne Fruit de saison	Poisson frais poêlé Pan de carottes muscadé Brownie noisette	Hamburger Frites fraîches Fruit de saison	Guacamole Couscous végétarien <b>Crème liégeoise revisitée</b>
Du 20 au 24 L'heure... du repas !	Mousse de betterave au fromage Œuf sauce aurore Pommes de terre vapeur Dés de poire au chocolat	Assois de bœuf Coquillettes <b>Fromage</b> Fruit de saison	Poisson pané frais Petits pois <b>Fromage</b> <b>Gâteau sémoule au chocolat</b>	Repas local
Du 27 au 31 <i>Menu de la semaine</i> 	Pillettes de sardines <b>Pautés de poulet</b> au cidre et pommes Riz pilaf <b>Yaourt à boire fermier</b>	Rougail saucisse Boullgour <b>Fromage</b> Cake au citron	Poisson frais sauce pêcheur Haricots verts Fromage - banane	Pizza végan Palade Petit suisse - 1/2 kiwi

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)

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



\* Viande Bovine Française

Menu végétarien

*Aliment bio*