

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Les 2 et 3 			 Gratin mini penne aux fromages et carottes jaunes Fromage - fruit	Poisson frais sauce estragon Ecrasée de pommes de terre et patates douces Courteau fromager
Du 6 au 10 On mange quoi ? 	 Filet mignon fermier au romarin Mogettes à l'ancienne Pan pâtissier	 Palade aux croûtons Riz cantonnais aux légumes Fromage blanc fermier	Quiche sans pâte au thon Palade Fromage - fruit de saison	Chicon béchamel/jambon Fromage Pudding aux pommes et pépites de chocolat
Du 13 au 17 bon appétit! 	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 Crème liégeoise revisitée
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	 Trocca de bœuf Coquillettes Fromage Fruit de saison	Poisson pané frais Petits pois Fromage Gâteau sémoule au chocolat	 Repas local
Du 27 au 31 Menu de la semaine 	Pilletes de sardines Pautés de poulet au cidre et pommes Riz pilaf Yaourt à boire fermier	Rougail saucisse Boullgour Fromage 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