

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Melon

Plat

 Samoussa aux légumes et son jus
Blé
Batonnière de légumes

 Pavé de colin sauce citron
  Gratin dauphinois

  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili
Riz
  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)

REPAS FROID

Colin d'Alaska mariné au thym et citron
Salade de tomate
Chevriers verts

Fromage

Mimolette

Cantafrais

St Morêt

Dessert

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison

 Purée de pomme (BIO)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

  Carottes râpées

Plat

 Roulé au fromage
Duo de tomates et
concombres

  Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
Fromage râpé
Pâtes

 Pastèque

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Gratin de légumes et
pommes de terre

Fromage

Saint Paulin

Dessert

 Fromage blanc au
spéculoos

 Fruit de saison

Tarte au flan



HVE



Végétarien



MSC



Recette du chef
Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Local



VBF



Bio



Saveur en Or

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

REPAS FROID

REPAS FROID

Plat

 Concombre (BIO)
vinaigrette

 Melon

Thon mayonnaise
Salade de Pâtes (garniture
froide)

Fromage

Buchette de chèvre

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert pistache

 Fruit de saison

Beignet à la pomme



HVE



Végétarien



MSC



Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



CE2



VBF



Bio



Global G.A.P

*Présence de porc



Local



Saveur en Or



Contient du porc



AOP