














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Pomélos	Salade grecque	Salade piémontaise dés de dinde	Courgettes rapées	Thonade
PLAT	Façon chili	Calamar à l'indienne	Sauté de veau aux olives 	Omelette aux herbes	Tajine de volaille aux fruits secs 
GARNITURE	Riz	Semoule 	Haricots verts 	Salade verte 	Boulgour 
P. LAITIER	Camenbert 	Fromage blanc et sucre	Bleu douceur	Édam 	Fraidou
DESSERT	Kiwi		Poire	Orange	Pêches au sirop
PAIN					
GOÛTER GARDERIE	Céréales, lait, fruits secs	Baguette viennoise pépites de chocolat,	Pain, beurre, chocolat, compote	Gâteau, yaourt	Pain, confiture, fromage



BIO



BIO LOCAL



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques

* Viande d'origine UE

