
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREE</b>	Carottes rapées aux amandes grillées	Beterraves et thon	Radis rose et beurre 	Salade verte momolette	Taboulé à la menthe
<b>PLAT</b>	Mijoté de légumes	Rôti de porc au jus 	Filet de colin pané et sa sauce tartare	Paëlla au poulet	Boulette de bœuf sauce tomate 
<b>GARNITURE</b>	Lentilles	Pommes vapeur 	Petits pois 		Courgettes persillées 
<b>P. LAITIER</b>	Yaourt vanille 	Brie 	Édam 		Carré frais
<b>DESSERT</b>		Abricot	Glace vanille-chocolat	Pêches au sirop	Tourteau fromagé 
<b>PAIN</b>					
<b>GOÛTER GARDERIE</b>	Pain, fromage, fruit	Viennoise pépites de chocolat, compote	Pain, fromage, fruit	Gâteau, fruit	Pain, confiture, chocolat



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



