

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Pomelos 	Veloute de champignons	Chou chinois dés de mimolette	Thonade	Tarte au fromage
PLAT	Calamar à l'armoricaine	Rôti de veau sauce miel et agrumes 	Samoussa de légumes	Sauté de porc au curry 	Curry de pois chiches au lai de coco
GARNITURE	Semoule 	Carottes rondelles 	Riz cantonais végétarien	Purée de patates douces	Choux fleurs 
P. LAITIER	Édam 	Yaourt vanille 		Saint paulin 	Kiri
DESSERT	Kiwi	Poire	Crème caramel 	Compote pomme	Pomme 
PAIN					
GOÛTER GARDERIE	Pain, chocolat, compote	Viennoise aux pépites de chocolat, lait, fruit	Pain, fromage, fruit	Gateau, yaourt, fruit	Biscottes, beurre, confiture, petits suisses



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

