

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTREE</b>	Betteraves rouges vinaigrette 	Taboule aux raisins secs	Salade verte et Maïs	Crème de carottes au citron	Brocolis vinaigrette 
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf sauce Bourguignonne 	Cœufs durs sauce aurore	Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne 	Dhal de lentilles aux fruits 	Filet de colin meunière et citron
<b>GARNITURE</b>	Quinoa	Choux fleurs 	Salsifis	Boulgour	Pommes vapeur 
<b>P. LAITIER</b>	Mi chèvre	Gouda	Cantal	Fromage blanc et sucre	Brie 
<b>DESSERT</b>	Kiwi 	Poire 	Crème chocolat 	Orange	Pomme
<b>PAIN</b>					
<b>GOÛTER GARDERIE</b>	Céréales, lait, compote	Viennoise aux pépites de chocolat, yaourt, fruits secs	Pain, fromage, fruit	Gateau, chocolat, fruit	Pain, 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



