


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Raïta aux concombres	Sardinade	Salade mimosa	Carottes rapées vinaigrette 	
PLAT	Filet de colin meunière et citron	Sauté de veau à l'estragon 	Nugget's de blé et ketchup bio	Mijoté de légumes aux lentilles 	Hachis parmentier 
GARNITURE	Julienne de légumes	Haricots verts 	Petits pois carottes	Boulgour	Salade verte 
P. LAITIER	Comté 	Fromage blanc abricot 	Saint nectaire	Camenbert 	Buchette mi chèvre 
DESSERT	Riz au lait 	Cake marbré	Pomme 	Glace vanille chocolat	Nectarine
PAIN					
GOÛTER GARDERIE	Pain, fromage, fruit	Viennoise pépite de chocolat, lait, compote	Cake, yaourt, fruits secs	Pain, fromage, fruit	Pain, beurre, chocolat, confiture



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

