
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Pastèque	Carottes rapées 	Melon 	Tomates vinaigrette 	Saucisson sec et cornichons 
<b>PLAT</b>	Carbonara	Sauté de veau à l'estragon 	Boulette de bœuf sauce au chèvre	Haricots rouges bio à la mexicaine	Filet de cabillaud sauce oseille
<b>GARNITURE</b>	Pennes 	Petit pois	Pommes vapeur 	Boulgour	Courgettes à la provençale
<b>P. LAITIER</b>	Gruyère rapé	Cantal	Yaourt vanille 	Petit moulé ail et fines herbes	Camenbert 
<b>DESSERT</b>	Purée de pommes 	Nectarine	Prunes	Tourteau fromagé	Glace vanille fraise
<b>PAIN</b>					
<b>GOÛTER GARDERIE</b>	Pain, fromage, fruit	Viennoise pépite de chocolat, lait, fruits secs	Pain, fromage, compote	Pain, fromage, fruit	Pain, chocolat, fruit



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



