
















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<b>REPAS BIO</b> Carottes 	salade basque œuf mayonnaise	Salade verte croûtons Chou blanc rémoulade 	Pâté de campagne Pâté de volaille 
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Steak haché sauce barbecue   Coquillettes 	Sauté de porc sauce charcutière   emincé de volaille sauce charcutière   Haricots verts	Cassoulet (plat complet) Cassoulet à la volaille (plat complet) 	Dos de colin sauce safranée Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc nature + sucre 	Mouillotin Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERTS</b>	 Pommes 	Novly vanille	Beignet chocolat	Mandarine 
<b>GOUTER</b>	moelleux chocolat orange	pain au lait compote gourde	1 paquet de 2 petits ecoliers pomme	biscuit fourré abricot briquette jus d'ananas

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé
















 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**


 **Nouveauté**  
 **Viande bovine française**


 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI REPAS BIO	MARDI	JEUDI REPAS TERROIR	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 potage légumes	 Carottes râpées  Salade chou rouge aux	 Paté en croute Pâté de volaille 	Potage à la tomate
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Poulet roti  Petit pois	 Saucisses knack saucisses de volaille  Frites au four	 Emincé de bœuf mironton  Purée de panais	Gratin de poisson à l'oriental Semoule
PRODUIT LAITIER	 Brie	Kiri Yaourt sucré	Cœur de neufchâtel  Petit suisse sucré	Saint paulin Yaourt sucré
DESSERTS	 Crème dessert chocolat	Orange 	Tarte normande	Cocktail de fruit Donut"s au sucre
GOUTER	<b>Biscuit fourré chocolat briquette jus d'orange</b>	<b>1 paquet de 2 petit beurre compote gourde</b>	<b>beignet fourré framboise orange</b>	<b>moelleux nature compote gourde</b>

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé









 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**  
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	crêpe au fromage	Potage aux légumes 	<b>REPAS BIO</b> Salade verte 	Concombre vinaigrette Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Roti de volaille sauce normande</i> 	<i>Paupiette de veau marengo</i>	<i>Parmentier de bœuf (plat complet)</i>  	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i>  <i>Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Vache qui rit Yaourt aromatisé</i>	<i>Emmental yaourt pulvé</i>	<i>Camembert</i> 	<i>Petit suisse sucré Mimolette</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	Sablés des Flandres (biscuits)	Compote pommes 	Cake aux framboises "maison"  Novly vanille
GOUTER	<b>1 paquet de 2 biscuits palmier</b> <b>briquette jus d'orange</b>	<b>biscuit fourré chocolat</b> <b>compote gourde</b>	<b>pain au lait</b> <b>pomme</b>	<b>madeleine</b> <b>briquette jus d'orange</b>



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé



**Plat sans porc**



**Fabrication maison**



**Nouveauté**














**Viande bovine française**




**Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Potage au potiron 	<b>REPAS BIO</b> Carottes rapées 	Betterave vinaigrette 	Salade des champs
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>Jambon grillé à la lyonnaise</i>  <i>Jambon volaille Lentilles</i>	<i>Fricassée de volaille chasseur</i>   <i>Petit pois carottes</i> 	<i>Emincé de bœuf au paprika</i>  <i>Semoule</i>	<i>Hamburger+ ketchup</i> <i>Pommes Roty</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<i>Brie</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>buchette de lait mélange</i> 	<i>Chanteneige</i> <i>Petit suisse sucré</i>	<i>Edam</i> <i>Yaourt sucré</i>
<b>DESSERTS</b>	Compote pomme peche	Crème dessert vanille 	Génoise crème anglaise	Kiwi 
<b>GOUTER</b>	<i>pain au lait</i> <i>briquette de lait chocolaté</i>	<i>gauffrette nouba</i> <i>compote gourde</i>	<i>1 paquet de 2 petits écoliers</i> <i>banane</i>	<i>palet bretons</i> <i>yaourt a boire</i>

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**  
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.