

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise			Carottes râpées BIO. vinaigrette 	Médailillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse HVE grillée  <i>Saucisse knack de volaille</i>	Boeuf miroton	Couscous BIO végétarien aux pois chiches 	Dos de colin sauce tomate 
<i>Préparation sans porc</i>					
GARNITURE	Petits pois BIO 	Lentilles	Haricots verts BIO 	Semoule BIO 	Purée de panais
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP  Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange Vache qui rit 		
DESSERT	Compote pomme fraise Compote de pommes banane	Ile flottante crème anglaise Liégeois vanille	Fruit frais BIO  Fruit frais 	Compote de pêche coupelle Fruit frais 	Cake marbré 
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit BIO  Jus d'orange Petit suisse sucré	Confiture fraise Fruit frais BIO  Lait litre Pain	Pain au chocolat Boulangier local Jus d'ananas goûters Yaourt aromatisé BIO 	Pâte à tartiner BIO  Jus Multifruit Petit suisse sucré Pain	Madeleine BIO  Fruit  Lait chocolat goûters



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BCR77

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>				Salade suisse	
<b>PLAT CHAUD</b>	Pates mexicaines 	Boulettes de boeuf sauce barbecue		Jambon HVE à l'échalote  <i>Jambon de dinde sauce du jour</i>	Pavé de poisson blanc MSC saucé thym citron
<i>déclinaison sans porc</i>					
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Pommes rissolées		Flageolets	Haricots verts BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre   Yaourt aromatisé	Brie pointe BIO   Carré ligueil		Yaourt aromatisé BIO   Petit suisse sucré	Pont l'évêque AOP  Emmental
<b>DESSERT</b>	Cookies chocolat	Fruit frais BIO   Fruit frais second choix 			Pomme cuite nature
<b>LES GOUTERS</b>	Micropain doux Fruit frais BIO   Lait chocolat Pain	Palmiers Jus de pomme Yaourt nature BIO et dosette de sucre 		Barre bretonne Jus d'orange Fromage frais aux fruits BIO 	Kellogg's miel pop's Compote de pommes banane Lait BIO 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle

  
Brie Comte Robert

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BCR77

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salami cornichons 			
PLAT CHAUD	Minis Camemberts panés  	Sauté de volaille aux pommes 			
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Frites au four 	Purée de carottes BIO  			
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits 				
DESSERT	Fruit frais BIO   Fruit frais second choix 	Fruit frais BIO  Ananas au sirop 			
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit BIO  Jus Multifruit Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat BIO  Compote de pommes HVE Lait Pain			



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Menu maternelle



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BCR77

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf dur mayonnaise 		Bâtonnets de Mozzarella pané 	Concombre BIO en dès vinaigrette  
PLAT CHAUD	Poulet rôti au jus 	Crêpe au fromage  	Roti de dinde au sirop d'érable 	Cannellonis bolognaises 	Colin meunière MSC quartier de citron 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Pommes rissolées 	Haricots verts BIO  	Patates douces aux épices 	Salade verte 	Ratatouille BIO  
PRODUIT LAITIER	Brie pointe BIO  		Tartare ail et fines herbes 		Fromage frais aux fruits BIO  
	Vache qui rit		Saint paulin		Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Eclair vanille 	Fruit frais BIO   	Fruit frais BIO   	Cake à la mascarpone  	
		Ananas au sirop	Fruit frais 		
LES GOUTERS	Barre de chocolat	Biscuit fourré vanille	Confiture fraise BIO 	Pain au chocolat Boullanger	Barre bretonne
	Jus d'ananas	Purée de pommes poire BIO 	Jus d'orange	Fruit frais BIO  	Jus Multifruit
	Yaourt aromatisé BIO 	Lait chocolat	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Lait	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre 
	Pain		Pain		

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle



LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : BCR77