

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					Concombre BIO nature  Carottes râpées aux pommes et quatre épices 
PLAT CHAUD		Lasagne de légumes Plat complet 	Saucisse HVE grillée  <i>Saucisse de volaille nature</i>	Sauté de porc HVE au caramel  <i>Sauté de volaille au caramel</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hachis parmentier de lentilles corail</i> 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE		Salade verte	Lentilles	Riz nature	Epinards branche HVE à la crème PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil Mimolette 	Chanteneige BIO  Petit cotentin Ail et Fines herbes	Chaource AOP 	
DESSERT		Fruit frais BIO  Fruit frais BIO 2 	Crème dessert chocolat	Fruit frais  Ananas au sirop 	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS		Miel Jus d'ananas Petit suisse nature BIO et dosette de sucre  Pain	Palmiers Fruit goûter  Yaourt aromatisé BIO 	Pâte à tartiner Compote du jour BIO  Lait chocolat Pain au lait Boulanger local	Biscuits fourrés fraise Fruit goûter  Lait BIO 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Menu maternelle




















Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas tranché  Pâté de volaille	Carottes râpées BIO vinaigrette  Concombres bulgare 			
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Merguez sauce barbecue	Boulettes de blé façon thaï	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP	Pizza au fromage 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Beignets de brocolis	Légumes du tajine Semoule HVE	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Salade verte
PRODUIT LAITIER			Emmental BIO  Camembert	Fromage blanc sucré Yaourt velouté aux fruits 	Kiri BIO crème 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Chou à la vanille	Fruit frais BIO 	Compote du jour BIO 	Cake noix de coco
LES GOUTERS	Moelleux nature Jus d'orange Yaourt aromatisé BIO 	Fruit goûter BIO  Vache qui rit Pain	Carré cacao Compote du jour BIO  Fromage blanc sucré	Fruit goûter BIO  Lait chocolat Pain au chocolat Boulangier local	Confiture fraise Fruit goûter  Lait BIO  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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre HVE vinaigrette Carottes HVE râpées vinaigrette 			Coleslaw HVE  Salade maïs, iceberg sauce blanche
PLAT CHAUD	Chili Végétarien aux haricots rouges  	Mouclade à la crème et curry 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales 	Palette de porc à la diable   <i>Rôti de dinde à la diable</i>	Boulettes d'agneau sauce tomate 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Riz créole BIO  	Frites au four 	Epinards BIO béchamel   Pommes vapeur quartier 	Macaronis BIO  	Semoule HVE 
PRODUIT LAITIER	Edam BIO   		Fromage blanc sucré Yaourt velouté aux fruits 	Saint Nectaire AOP  Mimolette 	
DESSERT	Fruit frais BIO    	Crème dessert vanille 	Tarte pomme rhubarbe 	Fruit frais  Cocktail de fruits 	Brownie 
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus Multifruit Yaourt aromatisé BIO 	Biscuits fourrés vanille Fruit BIO   Petit suisse sucré	Confiture Abricot Fruit BIO   Lait chocolat Croissant Boulanger local	Moelleux fraise Compote du jour BIO  Fromage blanc sucré	Pain / Barre de chocolat Fruit  Lait BIO  Pain

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

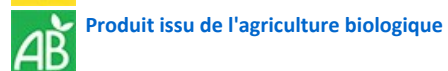
 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pâtes Marco Polo Taboulé		Concombre HVE vinaigrette	
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert	Sauté de porc HVE dijonnaise <i>Sauté de volaille dijonnaise</i>	Tortellonis provençale sauce tomate BIO	Chipolatas sauce barbecue <i>Saucisse de volaille sauce barbecue</i>	
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Beignets de brocolis	Purée de carottes	Salade verte	Riz pilaf BIO	
PRODUIT LAITIER	Carré frais 1/2 sel Vache qui rit		Brie pointe BIO Camembert		
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO Fruit frais BIO 2	Fruit frais BIO Compote	Donut's	
LES GOUTERS	Fruit Gouda BIO Pain	Pâte à tartiner Compote Lait BIO Pain au lait Boulanger local	Pompon cacao Compote Yaourt aromatisé BIO	Barre bretonne Fruit BIO Lait chocolat	



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces