















MENU SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 01	Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette 
	Paupiette de veau en sauce	Quiche maison 
	Gratin de brocolis et pomme de terre	Mâche
	Camembert	Saint maure cendré
	Abricot 	Compote abricot
Mardi 02	Salade de pomme de terre au thon 	Salade de lentille
	Steak de poulet	Sushi
	Ratatouille à l'huile d'olive	Nouille chinoise
	Fromage blanc sucré	Kiri
	Nectarine jaune 	Banane
Mercredi 03	Carotte râpée vinaigrette	Champignon aux fines herbes
	Colombo de poisson	Boulette de boeuf en sauce
	Riz	Boulgour
	Rondelé bio 	Petit agour
	Compote pomme biscuit	Poire au sirop
Jeudi 04	Laitue 	Tomate et maïs vinaigrette
	Ravioli *****	Saumonette
	Yaourt aromatisé	Pomme vapeur 
	Pti tigré	Fourme d'ambert aop 
	*****	Danonino aromatisé
Vendredi 05	Hamburger	Chou rouge vinaigrette
	Frite au four	Brandade de morue *****
	Petit suisse	Chaource aop 
	Nectarine blanche 	Bonne maman façon tatin
Samedi 06	Haricot vert vinaigrette	Céleri rémoulade
	Saucisse veggie	Oeufs au plat
	Purée de pomme de terre	Riz pilaf
	Comté aop 	Yaourt grecques
	Pêche	Compote
Dimanche 07	Chou au curry	Terrine de poisson et quartier de tomate
	Pavé de poisson bordelaise	Omelette
	Petits pois et carotte	Pôlée campagnarde
	Cantal aop 	Roquefort aop 
	Tarte aux fruits	Crème praline

Légende des pictogrammes :

 : Produit frais / de saison

 : Fait Maison

 : Loi EGALIM

 : EARL des Varennes

 :

Du producteur au consommateur