




















MENU SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 03	Pâté croûte de volaille	Poireaux vinaigrette
	Ravioli bolo végétarien   	Quiche au thon maison 
	Batavia	Mâche
	Tartare	Camembert
	Salade de fruit	Compote
Mardi 04	*****	Salade de lentille
	Hot dog saucisse volaille	Quiche aux poireaux
	Potatoes	Batavia
	Fromage blanc sucré	Yaourt grecques
	Nectarine	Banane
Mercredi 05	Carotte râpée vinaigrette	(mâche) et betterave
	Tajine de poulet	Croq veggie tomate
	*****	Boulgour
	Yaourt aromatisé	Bleu
	Biscuit	Poire au sirop
Jeudi 06	Salade de pâtes 	Tomate et maïs vinaigrette
	Pizza au fromage	Filet de poisson
	Laitue	Pomme vapeur
	Rondelé bio	Fourme d'ambert aop
	Compote pomme banane	Danonino aromatisé
Vendredi 07	Artichaut mimosa 	Chou rouge vinaigrette
	Filet de lieu en sauce	Moussaka
	Torsades locales   	*****
	Tomme noire	Maroilles aop 
	Pastèque	Crème dessert végétal
Samedi 08	Haricot vert vinaigrette	Céleri rémoulade
	Saucisse veggie	Nuggets plein filet poulet
	Purée de patate douce 	Ebly pilaf
	Cantal aop 	Comté
	Poire	Flan les 2 vaches vanille caramel bio
Dimanche 09	Chou au curry	Terrine de poisson
	Pavé de poisson bordelaise	Omelette
	Purée 3 légumes	Pôlée campagnarde
	Cantal aop 	Roquefort aop 
	Tarte aux fruits	Crème café

**Légende des pictogrammes :**

 : Cuisine Végétarienne    
  : Loi EGALIM    
  : Fait Maison    
  : Du producteur au consommateur    
  : Ferme du chat blanc