

MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 04	Coleslaw 	Potage du chef
	Tartiflette 	Steak de thon en sauce
	*****	Quinoa
	*****	Camembert
	Compote bio 	Banane
Mardi 05	Macédoine mayo	Poireaux vinaigrette
	Sauté de volaille au colombo 	Filet de limande
	Riz camargue igp 	Gratin de brocolis et pomme de terre
	Fromage blanc sucré	Samos
	Pomme	Salade de fruit
Mercredi 06	Carotte râpée vinaigrette 	(mâche) et betterave
	Ravioli *****	Courgette farcie
	Emmental	Boulgour
	Crème vanille	Bleu
		Brownies
Jeudi 07	Concombre à la crème	Tomate et maïs vinaigrette
	Pizza au fromage	Quenelles de brochet
	Salade verte *****	Epinard
		Chèvre
	Mousse chocolat	Liégeois vanille caramel
Vendredi 08	Terrine de légumes	Chou rouge vinaigrette
	Omelette 	Tarte duo de poissons
	Coquille locale  Ferme du Chat Blanc 	Endive
	Tomme noire	Maroilles aop 
	Compote	Maronsui's
Samedi 09	Maquereau moutarde	Céleri rémoulade
	Pané de blé au fromage	Steak haché sauce moutarde
	Pomme de terre vapeur et haricot vert 	Ebly pilaf
	Fourme d'ambert aop 	Comté
	Poire	Activia
Dimanche 10	Chou blanc au curry	Pâté de tête vinaigrette
	Andouillette sauce crème	Ravioi cépes bolet bio
	Purée 3 légumes	Mâches
	Cantal aop 	Roquefort aop 
	Crumble myrtille	Crème café

Légende des pictogrammes :

 : Fait Maison
  : Agriculture Biologique
  : Loi EGALIM
  : Volaille Française
  : Du producteur au consommateur
  : Ferme du chat blanc
  : Cuisine Végétarienne