






















MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 10	Tomate vinaigrette 	Carotte râpée
	Boulette de boeuf 	Sauté de boeuf provençale 
	Poêlée tex mex	Poêlée de légumes
	P'tit louis	*****
	Yaourt aromatisé	Yaourt à la grecque sur lit de fruit
Mardi 11	Cervelas beurre	Penne au pesto
	Dos de merlu sauce safranée	Rougaille saucisse
	Duo de courgettes 	Trio de légumes bio 
	Camembert	Fromage blanc sucré
	Pomme	Salade de fruit 
Mercredi 12	Salade de riz niçois	Mâche
	Steak haché 	Rôti de boeuf
	Patate douce rôtie	Gratin dauphinois 
	Samos	*****
	Melon 	Liègeois chocolat
Jeudi 13	Coeur de palmier maïs vinaigrette	Gaspacho
	Moules à la crème	Lasagne bolognaise 
	Frite au four	*****
	Edam	Tartare
	Banane	Panna cotta
Vendredi 14	Batavia	Saucisson sec (10g) et beurre 
	Hachis parmentier veggie 	Jambon blanc
	*****	Purée de courgette 
	Emmental	Saint paulin
	Crème spéculoos	Kiwi
Samedi 15	Terrine avocat crabe et mayonnaise	Duo de chou
	Escalope de poulet milanaise	Magret de canard jus de framboise
	Pomme de terre grenaille	Semoule au jus
	Comté	Saint paulin
	Fraise 	Compote pomme pruneau
Dimanche 16	Salade verte	Céleri rémoulade 
	Rôti de lapin	Accras de morue
	Carotte au jus	Boulgour
	Bresse bleu à la coupe	Vache qui rit
	Tarte aux fruits rouges	Danette caramel

Légende des pictogrammes :

 : Produit frais / de saison
  : Viande bovine Française
  : Du producteur au consommateur
  : Loi EGALIM
 : Fait Maison
  : Viande porcine Française