





















MENU ALLEGE ET SANS PORC

	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 0%	Yaourt à la grecque
Mardi 11	Terrine de légumes	Penne au pesto
	Dos de merlu sauce safranée	Rougaille saucisse veggie
	Duo de courgettes 	Trio de légumes bio 
	Fromage blanc	Fromage blanc
	Pomme	Salade de fruit 
Mercredi 12	Salade de riz niçois	Mâche
	Steak haché 	Rôti de boeuf
	Patate douce rôtie	Gratin dauphinois 
	Samos	*****
	Melon 	Yaourt 0%
Jeudi 13	Coeur de palmier maïs vinaigrette	Gaspacho
	Moules à la crème	Lasagne bolognaise 
	Frite au four	*****
	Fromage blanc	Tartare
	Banane	Yaourt 0%
Vendredi 14	Batavia	Saucisson sec (10g) et beurre 
	Hachis parmentier veggie	Pavé de poisson
	*****	Purée de courgette 
	Emmental	Carré frais
	Compote	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	Petit suisse
	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	Yaourt 0% aux fruits

Légende des pictogrammes :

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