











MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 15	Salade de pâtes 	Salade de lentille moutarde à l'ancienne
	Sauté de porc en sauce 	Gratin de courgette, pomme de terre chèvre
	Haricot vert ce2  	Salade verte
	Yaourt nature sucré bio 	*****
	Salade de fruit	Skyr myrtille
Mardi 16	Coleslaw au curry 	Sardine à la tomate
	Filet de hoki aux agrumes	Courgette farcie
	Pomme de terre rissolée	Endive vinaigrette
	Emmental	Fourme d'ambert aop
	Crème praline	Novly
Mercredi 17	Crêpes au fromage 50g	Mâche
	Jambon blanc	Ravioli
	Gratin de chou-fleur ce2  	*****
	Fromage blanc	Pavé affinois
	Banane bio 	Yaourt aromatisé
Jeudi 18	Salade de perles légumières 	Pomme de terre hareng vinaigrette
	Steak haché en sauce	Boudin noir aux oignons
	Petits pois et carotte	Purée de carotte
	Tomme blanche	Carré frais
	Pomme	Ananas
Vendredi 19	Carotte râpée vinaigrette	Taboulé légumes
	Gratin de macaroni au fromage	Saucisse de volaille
	*****	Salsifis à l'ail
	Brie à la coupe	Bresse bleu à la coupe
	Poire	Kiwi
Samedi 20	Champignon à la grecques	Potage du chef
	Roulé fromage	Filet de lieu en sauce
	Courgette sautée	Ebly pilaf
	Bûche cendrée "fromage local"	Comté aop
	Orange	Salade de fruit
Dimanche 21	Chou blanc au curry	Terrine de saumon fumé et tomate mayo
	Sauté de boeuf provençale	Omelette
	Haricot blanc à la tomate	Pomme sautée
	Tomme noire	Petit suisse
	Tarte aux myrtilles	Banane

Légende des pictogrammes :

 : Loi EGALIM

 : Fait Maison

 : Produit frais / de saison

 : Agriculture Biologique