












MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 17	Salade de blé au fromage	Gaspacho
	Cordon bleu	Quiche aux poireaux
	Cordiale de légumes 	Salade verte
	Yaourt nature sucré bio 	Kiri
	Fruit frais	Skyr myrtille
Mardi 18	Coleslaw au curry	Terrine de truite bio   
	Omelette	Boulette agneau
	Pomme de terre rissolée	Riz
	Emmental	Fourme d'ambert aop 
	Crème praline	Pêche
Mercredi 19	Taboulé à la menthe	Mâche
	Jambon blanc	Ravioli
	Gratin de chou-fleur ce2 	*****
	Fromage blanc col	Pavé affinois
	Mélange de fruits rouges	Yaourt aromatisé
Jeudi 20	Salade de perles légumières	Pomme de terre hareng vinaigrette
	Normandin de veau sauce vin rouge	Boudin noir aux oignons
	Haricot vert ce2	Purée de carotte
	Tomme blanche	Carré frais
	Pomme	Ananas
Vendredi 21	Carotte râpée vinaigrette	Salade de pâtes
	Gratin de macaroni   	Saucisse de volaille
	*****	Salsifis à l'ail
	Camembert	Bresse bleu à la coupe
	Compote de fraise	Kiwi
Samedi 22	Salade marco-polo	Macédoine mayo
	Oeufs florentine	Paupiette de poisson en sauce
	*****	Ebly pilaf
	Bûche cendrée "fromage local"	Comté aop 
	Orange	Salade de fruit
Dimanche 23	Chou blanc au curry	Terrine de saumon fumé et tomate mayo
	Gigot d'agneau au thym	Filet de poisson
	Haricot beurre	Mélange boulgour quinoa
	Cantal	Petit suisse
	Tarte aux myrtilles	Banane

Légende des pictogrammes :

 : Loi EGALIM

 : Agriculture Biologique