







MENU SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 20	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade
	Quenelles de brochet	Saucisse veggie
	Riz	Lentille verte locale 
	Brie	Petit suisse
	Pâtisserie	Cocktail de fruits au sirop
Mardi 21	Salade de blé provençale	Potage du chef
	Cordon bleu	Quiche aux poireaux 
	Poêlée de légumes	Batavia
	Camembert	Bleu
	Crème vanille	Banane
Mercredi 22	Batavia	Chou fleur vinaigrette
	Tomate farcie	Tripes à la mode de caen
	Quinoa	Carotte au jus
	Yaourt nature sucré bio 	Faisille nature
	Brownies	Pêche
Jeudi 23	Tomate et maïs vinaigrette 	Poireaux vinaigrette
	Saucisse veggie	Croissant au jambon
	Flageolet	Mâche
	Emmental	Yaourt nature
	Flanby au caramel	Compote pomme fraise
Vendredi 24	Salade de pomme de terre au thon	Coeur de palmier vinaigrette
	Croq'fromage	Brandade de morue
	Haricots beurre	*****
	Edam	Yaourt nature
	Pastèque 	Salade de fruit
Samedi 25	Terrine de légumes	Artichaut vinaigrette
	Filet de limande	Steak de thon en sauce
	Chou de bruxelles	Ecrasé de pomme de terre
	Saint agur	Tartare ail et fines herbes
	Melon 	Orange
Dimanche 26	Avocat mayonnaise	Salade de pâtes
	Sauté de boeuf provençale	Boulette agneau
	Courgette sautée	Epinard
	Bûche cendrée "fromage local"	*****
	Clafoutis	Fruit

Légende des pictogrammes :

 : Produit local
  : EARL des Varennes
  : Cuisine Végétarienne
  : Agriculture Biologique
 : Produit frais / de saison