






MENU S/ SUCRE AJOUTE

	MIDI	SOIR
Lundi 20	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade
	Quenelles de brochet	Saucisse de francfort
	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	Fromage blanc
	Yaourt 0%	Banane
Mercredi 22	Batavia	Chou fleur vinaigrette
	Tomate farcie	Tripes à la mode de caen
	Quinoa	Carotte au jus
	Yaourt nature bio	Faiselle nature
	Cake sans sucre	Pêche
Jeudi 23	Tomate et maïs vinaigrette 	Poireaux vinaigrette
	Chipolatas 	Croissant au jambon
	Flageolet	Mâche
	Carré frais	Yaourt nature
	Yaourt 0%	Compote pomme fraise
Vendredi 24	Salade de pomme de terre au thon	Coeur de palmier vinaigrette
	Croq'fromage	Brandade de morue
	Haricots beurre	*****
	Petit suisse	Yaourt nature
	Pastèque 	Salade de fruit
Samedi 25	Roulé au fromage	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  
Française

 : EARL des Varennes  
 : Produit frais / de saison

 : Cuisine Végétarienne

 : Viande porcine