

## MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 21	Pâté en croûte et cornichon 	Maqueraux escabèche
	Paupiette de dinde sauce crème 	Tortilla
	Poêlée brocolis champignons  	Salade d'endives
	Cabrette mini	Yaourt grecques bio
	Pomme bio  	Pêche au sirop
Mardi 22	Salade chinoise	Potage de légumes
	Moules	Courgette farcie et riz
	Frites	
	Faiselle bio	Cantal aop
	Clémentines	Poire
Mercredi 23	Surimi mayo	Aspic oeuf jambon
	Escalope pané	Aiguillette de merlu
	Salsifis	Gratin de blettes et pdt
	Carré frais bio  	Bleu
	Banane	Salade de fruit frais
Jeudi 24	Carotte râpée et maïs	Coeur de palmier
	Paupiette	Poêlée saladaise et gésiers
	Mélange blé légumes et haricots borlotti  	
	Yaourt bio sucré  	Petit suisse sucré
	Compote bio  	Orange
Vendredi 25	Soupe de potiron  	Tomate vinaigrette
	Torteloni gruyère aop 	Pavé de poisson napolitaine
	Salade verte	Pois cassé
	Kiri 	Rondelé
	Flan 	Cocktail de fruit
Samedi 26	Museau de boeuf lyonnaise	Taboulé aux crevettes
	Filet de limande	Palet montagnard
	Poêlée campagne	Endive béchamel
	Yaourt nature sucré	Chanteneige
	Fruit frais	Kiwi
Dimanche 27	Céleri	Sardine
	Falafel menthe coriande	Canelonni au gruyère
	Choux vert	Mâches
	Saint albray	
	Tarte citron meringué	Liégeois vanille

**Légende des pictogrammes :**

 : Viande porcine Française

 : Volaille Française

  : Loi EGALIM

 : Cuisine Végétarienne

 :

Fait Maison