













MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 22	Tarte tomate chèvre	Chou rouge
	Saucisse de strasbourg	Galette de haricot rouge
	Lentilles aop	Perle de blé
	Emmental	Rondelé nature
	Salade de fruit	Crème vanille
Mardi 23	Duo tomate oeuf	Feuilleté poisson au beurre blanc
	Paupiette de veau en sauce	Endive au jambon
	Pâte locale   	*****
	Yaourt nature sucré	Chaussée aux moines
	Compote pomme pruneau	Pomme
Mercredi 24	Mousse de foie cornichon	Champignon aux fines herbes
	Hachis parmentier de boeuf	Roulé au fromage
	Batavia	Mâche
	Kiri	*****
	Flanby	Skyr aux fruits
Jeudi 25	Carotte râpée vinaigrette	Jambon cru beurre
	Filet de lieu en sauce	Gésier confit pomme de terre
	Semoule bio  	Yaourt nature
	Camembert	Fruit frais
	Flan	
Vendredi 26	Piémontaise aux oeufs	Potage du chef
	Omelette	Tripes à la mode de caen
	Ratatouille à l'huile d'olive	Pomme de terre vapeur locale  
	Petit suisse nature sucré	Pavé le brin
	Banane	Poire
Samedi 27	Pâté de tête vinaigrette	Endive emmental et noix
	Paupiette de lapin en sauce	Cordon bleu
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf
	Tomme noire	*****
	Orange	Yaourt gourmand
Dimanche 28	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Sauté de dinde aux champignons	Lamelle kebab
	Haricots plats	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Fruit

Légende des pictogrammes :

 : Du producteur au consommateur
  : Ferme du chat blanc
  : Loi EGALIM
  : Agriculture Biologique
  : EARL des Varennes