













MENU ALLEGE ET SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 22	Tarte tomate chèvre	Chou rouge
	Saucisse veggie	Galette de haricot rouge
	Lentilles aop	Perle de blé
	Petit suisse nature	Rondelé nature
	Salade de fruit	Yaourt 0%
Mardi 23	Duo tomate oeuf	Feuilleté poisson au beurre blanc
	Paupiette de veau en sauce	Tomate farcie veggie
	Pâte locale   	*****
	Yaourt nature	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	*****
	Yaourt 0% aux fruits	Skyr aux fruits
Jeudi 25	Carotte râpée vinaigrette	Jambon cru beurre
	Filet de lieu en sauce	Gésier confit pomme de terre
	Semoule bio  	
	Carré frais	Yaourt nature
	Cake sans sucre	Fruit frais
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	Petit suisse
	Banane	Poire
Samedi 27	Terrine de poisson	Endive emmental et noix
	Paupiette de lapin en sauce	Cordon bleu
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf
	Fromage blanc	*****
	Orange	Yaourt 0% aux fruits
Dimanche 28	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Sauté de dinde aux champignons	Lamelle kebab
	Haricots plats	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc
	Tarte aux pommes	Fruit

Légende des pictogrammes :

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