













MENU S/ SUCRE AJOUTE

	MIDI	SOIR
Lundi 22	Tarte tomate chèvre Saucisse de strasbourg Lentilles aop Petit suisse nature Salade de fruit	Chou rouge Galette de haricot rouge Perle de blé Rondelé nature Yaourt 0%
Mardi 23	Duo tomate oeuf Paupiette de veau en sauce Pâte locale    Yaourt nature Compote pomme pruneau	Feuilleté poisson au beurre blanc Endive au jambon ***** Chaussée aux moines Pomme
Mercredi 24	Mousse de foie cornichon Hachis parmentier de boeuf Batavia Kiri Yaourt 0% aux fruits	Champignon aux fines herbes Roulé au fromage Mâche ***** Skyr aux fruits
Jeudi 25	Carotte râpée vinaigrette Filet de lieu en sauce Semoule bio   Carré frais Cake sans sucre	Jambon cru beurre Gésier confit pomme de terre  Yaourt nature Fruit frais
Vendredi 26	Piémontaise aux oeufs Omelette Ratatouille à l'huile d'olive Petit suisse nature Banane	Potage du chef Tripes à la mode de caen Pomme de terre vapeur locale   Petit suisse Poire
Samedi 27	Pâté de tête vinaigrette Paupiette de lapin en sauce Compotée d'aubergine Fromage blanc Orange	Endive emmental et noix Cordon bleu Riz pilaf ***** Yaourt 0% aux fruits
Dimanche 28	Terrine avocat et crabe Sauté de dinde aux champignons Haricots plats Saint agur Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Lamelle kebab Pomme sautée Fromage blanc Fruit

**Légende des pictogrammes :**

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