













## MENU SANS VIANDE

	MIDI	SOIR
Lundi 22	Tarte tomate chèvre Saucisse veggie Lentilles aop Emmental Salade de fruit	Chou rouge Galette de haricot rouge Perle de blé Rondelé nature Crème vanille
Mardi 23	Duo tomate oeuf Omelette Pâte locale    Yaourt nature sucré Compote pomme pruneau	Feuilleté poisson au beurre blanc Tomate farcie veggie ***** Chaussée aux moines Pomme
Mercredi 24	Duo de crudités Hachis parmentier veggie Batavia Kiri Flanby	Champignon aux fines herbes Roulé au fromage Mâche ***** Skyr aux fruits
Jeudi 25	Carotte râpée vinaigrette Filet de lieu en sauce Semoule bio   Camembert Flan	Terrine de légumes Pavé de poisson bordelaise Pomme de terre vapeur Yaourt nature Fruit frais
Vendredi 26	Piémontaise aux oeufs Omelette Ratatouille à l'huile d'olive Petit suisse nature sucré Banane	Potage du chef Rougaille saucisse veggie Pomme de terre vapeur locale   Pavé le brin Poire
Samedi 27	Terrine de poisson Nuggets de blé Compotée d'aubergine Tomme noire Orange	Endive emmental et noix Croq'fromage Riz pilaf ***** Yaourt gourmand
Dimanche 28	Terrine avocat et crabe Pavé de poisson bordelaise Haricots plats Saint agur Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Galette de lentille Pomme sautée Fromage blanc Fruit

**Légende des pictogrammes :**

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