



















MENU SANS PORC

	MIDI	SOIR
Lundi 24	Piémontaise aux oeufs	Gaspacho
	Saucisse veggie	Galette de haricot rouge 
	Lentilles aop	Fondue de poireaux 
	Emmental	Rondelé nature
	Salade de fruit 	Crème vanille
Mardi 25	Tomate mozzarella	Pizza
	Couscous boulettes	Tomate farcie veggie
	Légumes couscous *****	Comté
	Fromage blanc au miel	Pastèque 
Mercredi 26	Duo de crudités	Champignon à la grecques
	Spaghetti veggie	Roulé au fromage
	Batavia	Mâche *****
	Kiri	
	Flan nappé caramel	Skyr aux fruits
Jeudi 27	Carotte râpée vinaigrette 	Haricot vert vinaigrette
	Pavé de merlu en sauce	Gésier confit pomme de terre
	Semoule bio    	Yaourt nature
	*****	Fraise 
	Gaufre et nutella	
Vendredi 28	Concombre 	Macédoine mayonnaise
	Falafels menthe pois chiche bio    	Saucisse veggie
	Ratatouille et pomme de terre	Purée de carotte 
	Petit suisse nature sucré	Pavé le brin
	Nectarine	Pêche 
Samedi 29	Salade de riz	Coleslaw
	Paupiette de lapin en sauce	Chausson bolognaise
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf *****
	Tomme noire	
	Abricot	Yaourt gourmand
Dimanche 30	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Poulet basquaise 	Tomate farcie
	Courgette	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Banane

Légende des pictogrammes :

 : Produit frais / de saison

 : Fait Maison

 : Cuisine Végétarienne

 : Agriculture Biologique

 : Loi EGALIM

 : EARL des Varennes

 : Du producteur au consommateur  : Volaille Française