

MENU SANS ACIDE

	MIDI	SOIR
Lundi 25	Tarte poireaux	Chou rouge
	Saucisse de strasbourg	Canneloni veggie
	Lentille verte locale 	
	Petit suisse nature sucré	Rondelé nature
	Salade de fruit	Crème vanille
Mardi 26	Duo tomate oeuf	Potage de légumes
	Paupiette de veau en sauce	Endive au jambon
	Pâte locale   	*****
	Yaourt nature sucré	Chaussée aux moines
	Compote	Kiwi
Mercredi 27	Mousse de foie	Mâche
	Hachis parmentier de boeuf	Nuggets plein filet poulet
	Batavia	Farfalles
	Kiri	Skyr
	Novly	Pomme
Jeudi 28	Carotte râpée vinaigrette	Jambon cru beurre
	Filet de lieu en sauce	Gésier confit pomme de terre
	Semoule bio   	
	Camembert	Yaourt nature
	Flan	Orange
Vendredi 29	Salade de pépinette (fromage, tomate, olive)	Quiche
	Omelette	Cervelas obernois
	Ratatouille à l'huile d'olive	Pomme de terre vapeur locale 
	*****	Pavé le brin
	Banane	Poire
Samedi 30	Pâté de tête	Endive emmental et noix
	Paupiette de poisson en sauce	Roulé au fromage
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf
	Tomme noire	*****
	Salade de fruit	Yaourt gourmand
Dimanche 31	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Sauté de dinde aux champignons	Lamelle kebab
	Gratin de brocolis et pomme de terre	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc sucré
	Pâtisserie	Fruit

Légende des pictogrammes :

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