

MENU S/ SUCRE AJOUTE

	MIDI	SOIR
Lundi 26	Carotte râpée et maïs	Piémontaise
	Sauté de boeuf provençale	Cappelletti bio
	Pomme de terre vapeur locale  	Mâches
	Chanteneige	Bleu
	Yaourt 0%	Salade de fruits
Mardi 27	Batavia	Maquereau moutarde
	Brandade de morue *****	Chou-farci
	Tomme	Semoule
	Yaourt 0% aux fruits	Skyr
		Pomme
Mercredi 28	Concombre à la crème	Salade de blé provençale
	Spaghetti bolognaise *****	Fricadelle de boeuf en sauce
	Emmental	Carotte au jus
	Yaourt 0%	Chèvre
		Banane
Jeudi 29	(batavia) mimolette, noix	Salami au beurre
	Sauté de volaille	Galette de quinoa à la provençale
	Lentille verte locale  Ferme du Chat Blanc  	Purée de courgette
	P'tit louis	Petit suisse
	Compote pomme fraise	Kiwi
Vendredi 01	Thon mayonnaise	Tomate vinaigrette
	Gratin de pâtes aux légumes *****	Cuisse de pintade en sauce
	Fromage blanc	Patate douce rôtie
	Pomme bio	Bridelight
		Cocktail de fruit
Samedi 02	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Dos de colin sauce ciboulette	Tortellini au fromage aop *****
	Courgette sautée	Cantadou
	Brie	Poire
	Riz au lait sans sucre *****	Feuilleté
Dimanche 03	Choucroute *****	Boulette de boeuf en sauce
		Ratatouille à l'huile d'olive
	Fourme d'ambert aop 	Saint nectaire aop 
	Pâtisserie	Pomme

Légende des pictogrammes :

 : EARL des Varennes

 : Du producteur au consommateur

 : Agriculture Biologique

 : Ferme du Chat Blanc

Ferme du chat blanc  : Loi EGALIM