

MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 27	Carotte râpée 	Salade de lentilles vinaigrette
	Bourguignon 	Quiche savoyarde
	Pomme de terre persillées 	Mâches
	Chanteneige	Fromage
	Banane	Salade de fruit frais 
Mardi 28	Batavia	Sardines à l'huile
	Chili con carne  	Choux farcie
	Riz	Purée de carotte
	Fromage portion	Skyr nature
	Pomme	Pomme
Mercredi 01	Concombre 	Endive
	Tortelonnei gruyère aop   	Fricadelle
		Gratin brocolis pdt
	Chaussée au moine	Fromage blanc
	Flan les 2 vaches  	Compote fraise
Jeudi 02	Salade verte et maïs	Salami
	Sauté de poulet à la crème 	Galette de quinoa provençale 
	Carotte au jus  	Purée courgette
	P'tit louis tartine	Yaourt
	Yaourt pêche bio  	Kiwi
Vendredi 03	Rosette et beurre	Soupe de légumes
	Steak de poulet 	Omelette reblochon
	Duo de gnocchi	Batavia
	Fromage frais nature bio	Saint paulin
	Pomme locale	Tarte bourdaloue
Samedi 04	Tomate vinaigrette	Terrine aux trois poissons
	Pintade rôtie	Tortellini bio   
	Purée de patate douce	
	Gouda	Cantadou
	Gourmand fraise	Poire
Dimanche 05	Choux blanc	Feuilleté
	Paupiette de poisson	Boulette de boeuf
	Salsifis à l'ail	Ratatouille
	Brie	Fromage
	Tarte chocolat	Fruit frais

Légende des pictogrammes :

 : Volaille Française
 : Produit frais / de saison

 : Fait Maison
 : Loi EGALIM

 : Producteur EARL La Blonderie Villorceau 45

 : Cuisine Végétarienne

 : Volaille Française