










MENU STANDARD

	MIDI	SOIR
Lundi 27	Concombre à la crème	Tomate et maïs vinaigrette
	Filet de lieu en sauce	Saucisse de strasbourg
	Purée de carotte bio   	Coco à la tomate
	Chèvre	Fromage blanc
	Crème praline	Fruit frais
Mardi 28	Carotte râpée 	Soupe de concombre 
	Steak haché en sauce 	Courgette farcie
	Coquille local bio  	Riz
	Chanteneige	Mini cabrette
	Compote pomme pruneau	Tarte pomme rhubarbe
Mercredi 29	Batavia	Céleri rémoulade
	Croissant au jambon	Lasagne de légumes *****
	Tomates provençales	Tomme noire
	Vache qui rit	Skyr aux fruits 
	Novly	
Jeudi 30	Macédoine mayo	Chou fleur vinaigrette
	Spaghetti bolognaise *****	Bouchée à la reine
	Emmental	Mâche
	Banane	Bleu
		Dessert végétal chocolat
Vendredi 31	Radis beurre	Salade de chou blanc au fromage
	Fish burger	Anneaux encornets safranés
	Frite au four *****	Haricot vert ce2 *****
	Gâteau au chocolat	Riz au lait caramel
Samedi 01	Champignon à la grecques	Coleslaw
	Paupiette de lapin en sauce	Poisson meunière
	Compotée d'aubergine	Bulgour *****
	Saint nectaire aop	Yaourt gourmand litchi
	Pêche	
Dimanche 02	Pastèque	Crudité vinaigrette
	Carbonnade flamande	Foie de volaille
	Haricots plats	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc sucré
	Clafoutis	Fruit

**Légende des pictogrammes :**

 : Fait Maison

 : Loi EGALIM

 : Viande bovine Française

 : Agriculture Biologique