

		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
			<p>**Menu végétarien** Carottes râpées Chou chinois vinaigrette balsamique Omelette BIO Sauce tomate Pennes BIO et mozzarella Compote de pommes et framboises allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre Pain de tradition</p>	<p>Dés de poisson sauce basilic Epinards branches béchamel et PDT lamelles Edam Saint Nectaire AOP Fruit au choix Pain de tradition</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Pavé de merlu PDU sauce ciboulette CAROTTES (FRAIS)/BOULGOUR Yaourt nature BIO Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>**Menu végétarien** Salade verte BIO vinaigrette moutarde Pâtes au potiron et carottes mozzarella Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>	<p>Potage Crécy et dés de cantal AOP Rôti de boeuf charolais au jus Potatoes Sauce cocktail Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>***Galette des rois*** Salade croquante de pommes et oranges Chou rouge Vinaigrette au miel et dés d'emmental Sauté de dinde LR au curry Purée de haricots verts du chef (pdt fraîche) Pâtisserie Pain de tradition</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre du chef dés de mimolette Pavé de colin sauce citron Riz BIO Fruit au choix Pain de tradition</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>**Menu végétarien** Salade verte et mais aux herbes Salade verte aux croûtons et dés d'emmental vinaigrette balsamique Couscous aux légumes Purée de pommes locales du chef Pain de tradition</p>	<p>Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et dés de cantal AOP Pavé de colin sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>Velouté de potiron Emmental râpé Sauté d'agneau sauce au thym Haricots vert et riz Salade de fruits frais Pain de tradition</p>	<p>***Mission anti-gaspi*** Emincé d'endives BIO vinaigrette moutarde Tartiflette* Yaourt aromatisé Yaourt nature Pain de tradition <i>*Tartiflette de dinde</i></p>	<p>Chou blanc BIO Chou rouge vinaigrette moutarde Poisson pané frais et quartier de citron Epinards branche en béchamel et pâtes Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Pavé de merlu PDU sauce basilic Riz BIO et petits légumes Carré Pont l'Evêque AOP Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>Potage de légumes variés et mozzarella Sauté de boeuf charolais façon orientale Duo de carottes et petits pois Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>Salade verte Choux bicolores vinaigrette à l'échalote Steak haché de veau LBR sauce diablo (tomate, estragon) Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Pain de tradition</p>	<p>**Menu végétarien** Potage paysan Emmental râpé Pané moelleux au gouda Ratatouille Assiette de fruits frais Pain de tradition</p>	<p>***Amuse-bouche: Trio de riz (sauvage, indica, rouge)*** Carottes râpées BIO rémoulade pomme et raisin Potimenter de poisson PDU (purée de potiron et pommes de terre) Petit suisse nature BIO Pain de tradition</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette moutarde Pomelos et sucre Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons) Boulogour BIO Flan à la vanille Flan au chocolat Pain de tradition</p>	<p>**Saveurs de Chine** Chou chinois vinaigrette moutarde Nems Riz aux petits légumes Yaourt au citron BIO Pain de tradition</p>	<p>**Menu végétarien** Potage tourangelles et mozzarella Parmentier végétal Fruit au choix Pain de tradition</p>	<p>***Animation : Les pas pareille*** Carottes râpées à l'orange vinaigrette moutarde Carottes aux raisins secs et dés d'emmental Echine demi sel* Haricots verts extra fins Gâteau sucré au potiron du chef Pain de tradition <i>*Jambon de dinde LR</i></p>	<p>Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) et dés de cantal AOP Dés de poisson PDU sauce béchamel aux épices douces Lentilles locales mijotées Fruit au choix Pain de tradition</p>