

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Mâche Sauté de dinde LBR sauce printanière Carottes Pommes de terre persillées Yaourt nature BIO Pain de tradition	Salade BIO croquante pomme et orange vinaigrette balsamique Pavé de merlu PDU sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Blé BIO Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille Pain de tradition	**Menu végétarien** Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) et mozzarella Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail Emmental râpé Salade verte Fruit frais au choix Pain de tradition	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Sauté de boeuf charolais sauce niçoise Semoule Petit suisse nature BIO Pain de tradition	Potage Choisy (Poireaux, salade, pdt) et dés de cantal AOP Poisson pané frais et quartier de citron Purée d'épinards et pommes de terre Fruit frais au choix Pain de tradition
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade verte BIO et maïs BIO Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème) Riz Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille Pain de tradition	Cordon bleu de volaille Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale) Pont l'Evêque AOP Gouda Fruit frais au choix Pain de tradition	Soupe de pois cassés et dés d'emmental Sauté d'agneau sauce dijonnaise (moutarde) Haricots beurre Fruit frais au choix Pain de tradition	***Menu végétarien*** Salade de mâche et betteraves rouges Chou rouge vinaigrette moutarde à l'ancienne Omelette BIO P.POIS (NATURE) Yaourt nature BIO Pain de tradition	Potage andalou (HV, tomate, pdt) et mozzarella Pavé de colin sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Macaroni BIO Fruit frais au choix Pain de tradition
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Boeuf charolais tomate/olive Boulgour BIO Saint Nectaire AOP Edam Fruit frais au choix Pain de tradition	**Menu végétarien** Pomelos et sucre Chili sin carne Riz Fromage blanc BIO Pain de tradition	Potage de poireaux et pommes de terre dés de mimolette Pavé de merlu PDU sauce ciboulette Brocolis en persillade Fruit frais au choix Pain de tradition	**Amuse bouche: polenta chocolat au lait** Emincé d'endives BIO croûtons vinaigrette au basilic POULET LBR SAUCE FINES HERBES Potatoes Yaourt nature BIO Pain de tradition	**Pas pareille** Cake vert épinard pesto Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron Purée de haricots verts et pommes de terre et mozzarella Fruit frais au choix Pain de tradition
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Menu végétarien Potage de légumes variés et dés de cantal AOP Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon) Riz Fruit frais au choix Pain de tradition	Mâche et fromage de brebis Filet de colin PDU à l'oseille Carottes à la crème Flan pâtissier Pain de tradition	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) Emmental râpé Sauté de veau LBR sauce façon parmentière P.POIS (NATURE) Fruit frais au choix Pain de tradition	Céleri râpé aux pommes Couscous boulettes de mouton Semoule BIO Fromage blanc BIO Pain de tradition	Salade verte BIO Vinaigrette au curry Brandade de poisson PDU Tomme noire Coeur de Dame Pêches au sirop Pain de tradition
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		
Potage Crécy Pavé de hoki PDU sauce tomate Pennes BIO Emmental râpé Fruit frais au choix Pain de tradition	Mélange batavia iceberg et pommes et oranges Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons) Carottes Semoule Yaourt nature BIO Pain de tradition	Potage Choisy (Poireaux, salade, pdt) et mozzarella Macaronade de dinde LBR Riz Fruit frais au choix Pain de tradition		