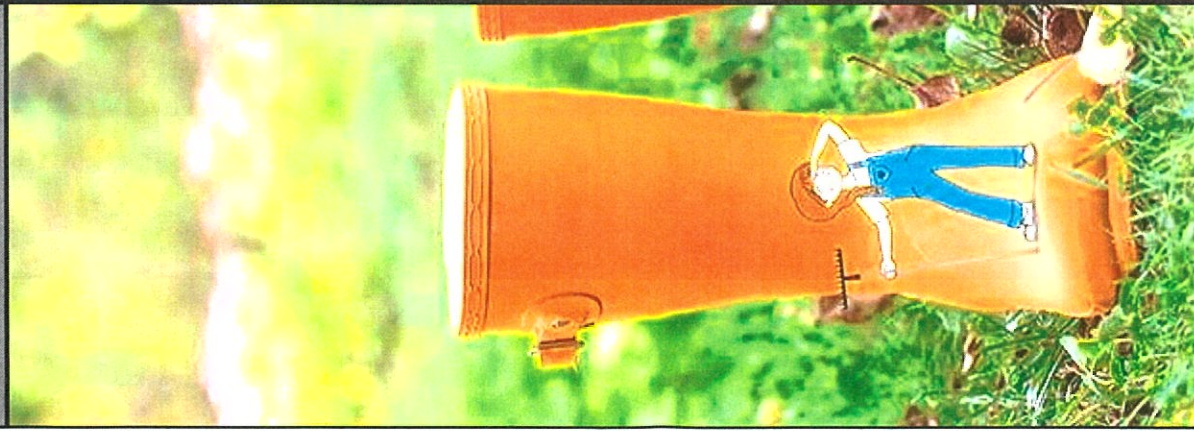
















Menu 5 éléments

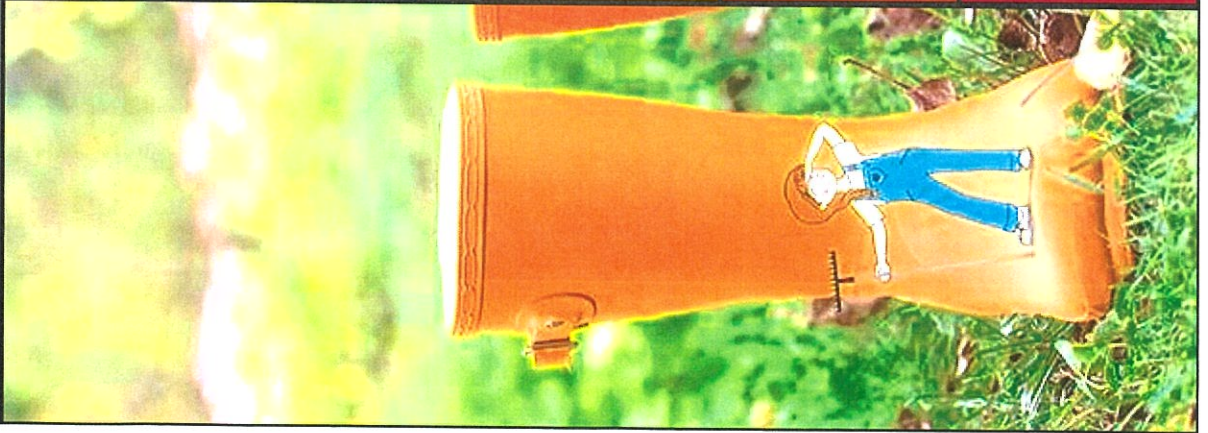
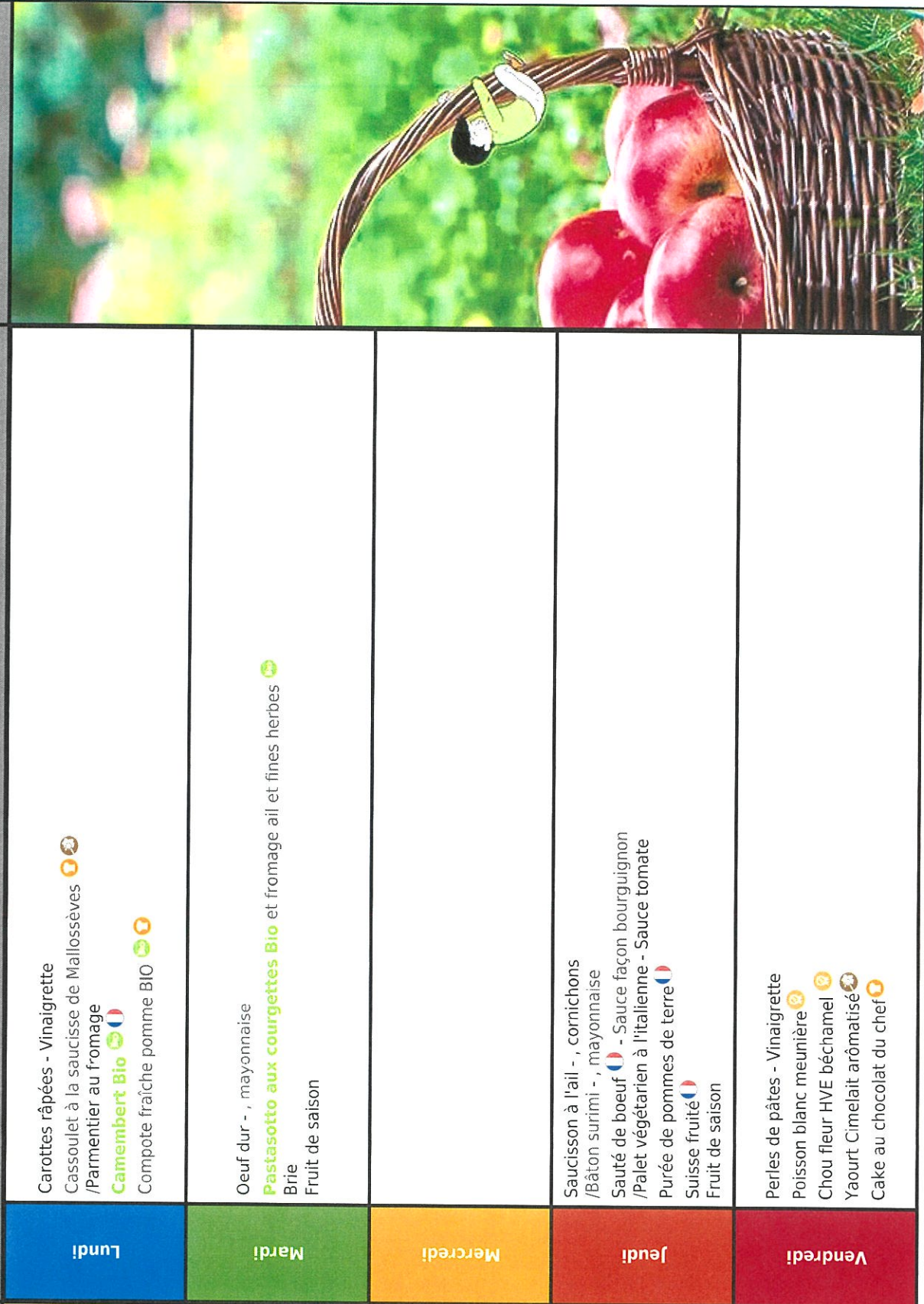
	<p><b>Lundi</b></p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet - Sauce chasseur                  /Filet de colin lieu  - Sauce tomate                  Coquillettes Bio                    Coulommiers                  Compote fraîche pomme framboise </p>	
<p><b>Mardi</b></p>	<p>Taboulé (semoule Bio)                    Omelette du chef au fromage                  Haricots verts Bio persillés                    Suisse sucré                   Fruit de saison</p>		
<p><b>Mercredi</b></p>			
<p><b>Jedi</b></p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette                  Boulettes à l'agneau - Sauce barbecue                  /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue                  Purée de pommes de terre et patate douce                  Yaourt sucré                   Gâteau façon Lamington</p>		
<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Nems de légumes                  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale                  Riz de Camargue IGP pilaf                   Saint Moret Bio                   Fruit de saison</p>		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.










Menu 5 éléments

<p><b>Lundi</b></p>	<p>Melon                  Bolognaise de soja <b>Bio</b>                   Mini-penne bio                  Vache qui rit <b>Bio</b>                   Mousse au chocolat au lait</p>
<p><b>Mardi</b></p>	<p>Tomates - Vinaigrette                  Paupiette de dinde  - Sauce au thym                  /Galette de soja provençale  - Sauce au thym                  Petits pois                  Saint Nectaire AOP                   Fruit de saison</p>
<p><b>Mercredi</b></p>	<p></p>
<p><b>Jedi</b></p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette                  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise                  /Quenelle nature - Sauce dijonnaise                  Jeunes carottes                  Mimolette bio  <b>Banane Bio</b> </p>
<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Concombre - Vinaigrette                  Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla                   Yaourt sucré                   Tarte amandine à l'ananas</p>

Menu 5 éléments

	
<p>Lundi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Mallosèses /Parmentier au fromage <b>Camembert Bio</b> Compote fraîche pomme BIO</p>
<p>Mardi</p>	<p>Oeuf dur - , mayonnaise <b>Pastasotto aux courgettes Bio</b> et fromage ail et fines herbes Brie Fruit de saison</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Saucisson à l'ail - , cornichons /Bâton surimi - , mayonnaise Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Palet végétarien à l'italienne - Sauce tomate Purée de pommes de terre Suisse fruitée Fruit de saison</p>
<p>Jendredi</p>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Poisson blanc meunière Chou fleur HVE béchamel Yaourt Cimelaït aromatisé Cake au chocolat du chef</p>

Menu 5 éléments

Lundi	Salade de <b>torsades Bio</b> méridionale  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce au cumin /Tranche de colin  - Sauce au cumin Carottes HVE  Tomme grise Fruit de saison
Mardi	Concombre - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Brandade de colin <b>Gouda Bio</b>  Flan chocolat
Mercredi	
Jedi	Salade iceberg - Vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue IGP  <b>Emmental Bio</b>  Crumble pomme spéculoos
Vendredi	Salade de riz igt aux petits légumes  - Vinaigrette Filet de colin lieu  - Sauce citron Purée de pommes de terre et épinard <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic  <b>Galettes au beurre Bio</b> 