

## Menu



Lundi

Torsade Bio - Vinaigrette  
 Emincé de filet de poulet - Sauce moutarde  
 /Poisson pané 100 % filet   
 Haricots verts Bio persillés   
 Camembert Bio   
 Compote fraîche pomme BIO, banane et poire

Mardi

Tomates - Vinaigrette  
 Galette de soja provençale   
 Coquillettes Bio   
 Emmental Bio   
 Liégeois chocolat

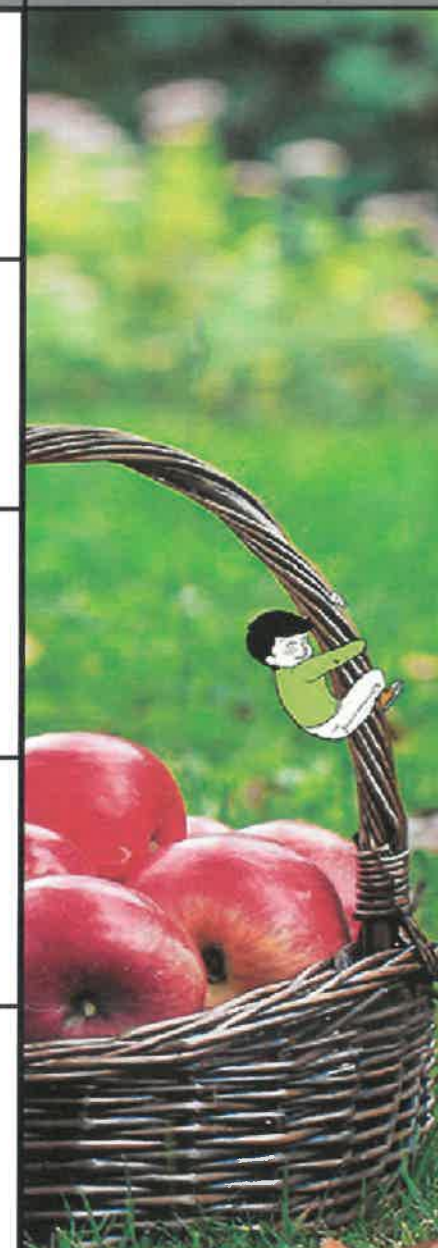
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Hachis parmentier de bœuf  
 /Parmentier de poisson  
 Saint Nectaire AOP   
 Fruit de saison

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine - , Ketchup  
 Chou fleur HVE persillé   
 Yaourt Cimelait sucré   
 Gâteau à la vanille du chef



## Menu

	Lundi	<p><b>Haricots verts Bio</b>   - Vinaigrette            Paupiette de veau FR  - Sauce champignons            /Roulé au fromage            Petits pois au jus  <b>Massdam Bio</b>             Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Melon            Nuggets de poulet pané            /Nuggets végétarien de blé            Purée de pommes de terre et carottes            Yaourt Cimelaït aromatisé   <b>Galettes au beurre Bio</b> </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>)              Omelette nature            Ratatouille            Suisse sucré             Tarte amandine aux framboises </p>	
	Vendredi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette            Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla   <b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage             Fruit de saison</p>	

## Menu

	Lundi	Pizza au fromage Boulettes de <b>boeuf Bio</b>   - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate <b>Haricots verts Bio</b> persillés   Suisse fruité  Fruit de saison	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge   /Omelette nature Pommes de terre noisette <b>Camembert Bio</b>   Compte fraîche <b>pomme banane Bio</b>  	
	Mercredi		
	Jeudi	Tomates - Vinaigrette Lasagnes aux <b>lentilles Bio</b> et julienne de légumes  Yaourt sucré  Éclair chocolat 	
	Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge  /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson aux carottes  <b>Semoule Bio</b>   Chantailou Fruit de saison	

## Menu



Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
 Normandin de veau - Sauce au poivre  
 /Galette végétarienne - Sauce tomate  
 Carottes et panais vapeur  
**Massdam Bio**   
 Flan vanille

Mardi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Roulé au fromage  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Yaourt sucré   
**Banane Bio** 

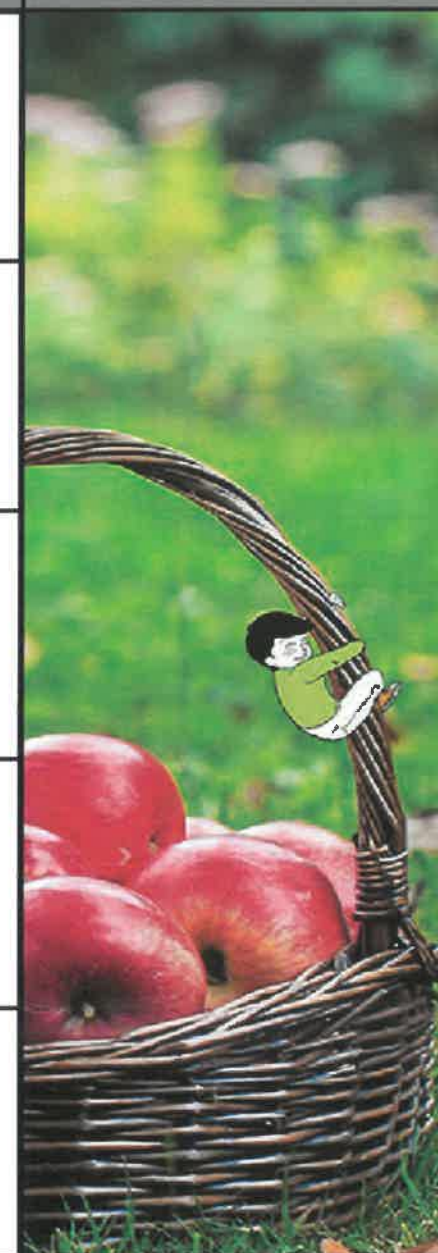
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes  
 Saucisse de Mallosèves - Sauce rougail  
 /Quenelle nature - Sauce rougail  
 Riz de Camargue IGP pilaf   
 Suisse sucré   
 Tarte amandine aux pommes

Vendredi

**Haricots verts Bio**   - Vinaigrette  
 Filet de colin lieu crumble d'épices  - Sauce tomate  
 Purée de pommes de terre   
**Emmental Bio**   
 Fruit de saison



## Menu



Lundi

Oeuf dur - , mayonnaise  
**Lentilles et riz Bio** à l'indienne   
 Yaourt sucré   
 Gaufre de Liège

Mardi





Chou fleur HVE  - Vinaigrette  
 Saucisse knack  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Frites - , Ketchup  
 Suisse sucré   
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Lasagnes de boeuf  
 /Lasagnes de légumes  
**Edam Bio**   
 Fruit de saison

Vendredi

Taboulé (**semoule Bio**)    
 Poisson pané 100 % filet   
 Brocolis HVE béchamel   
 Crème anglaise  
 Gâteau au chocolat du chef

