

Menu



Lundi

Brocolis HVE - Vinaigrette
 Curry de **carottes et pois chiche Bio**
 Riz de Camargue IGP pilaf
 Brie
 Prune

Mardi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
 Sauté de **porc** - Sauce aux oignons
 /Pané fromager
 Haricots verts persillés
 Camembert
 Eclair vanille

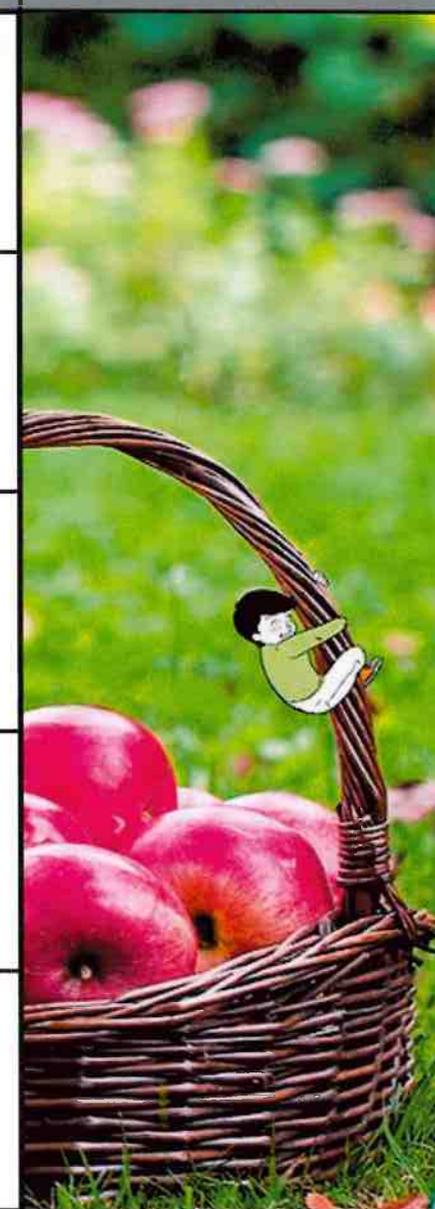
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette - Sirop de fraise
 Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Salade de **coquillettes BIO**, tomate et maïs
 Petit moulé nature
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Vendredi

Rosette
 /, thon - Sauce mayonnaise
 Poisson blanc meunière
 Ratatouille - **Riz Bio** Pilaf
 Yaourt nature HVE
 Abricot



Menu



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette
Saucisse fumée - Sauce au jus
/Boulettes végétariennes
Écrasé de pommes de terre
Gouda
Flan vanille

Mardi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Bolognaise de **lentilles Bio** 
Tortis Bio 
Emmental Bio râpé 
Prune

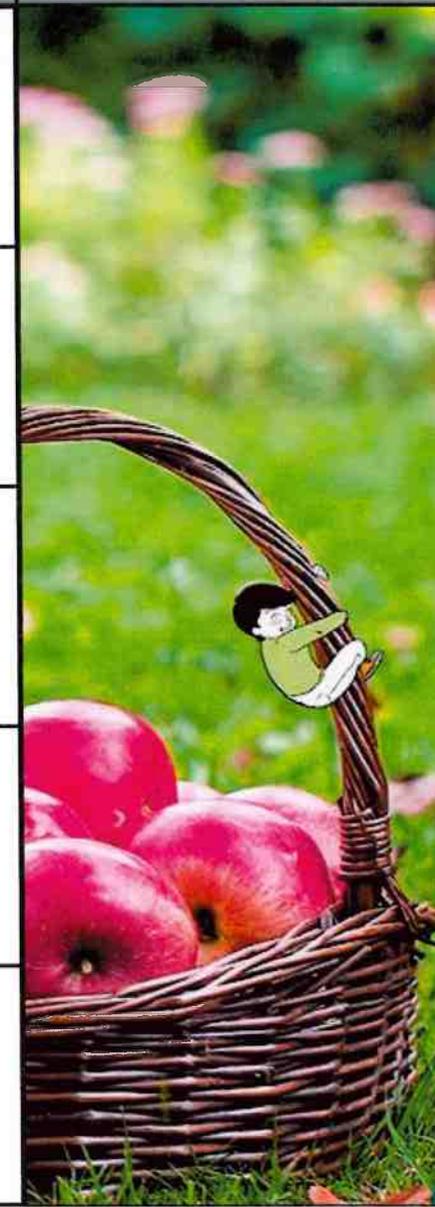
Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
Emincé de filet de poulet - Sauce crème
/Filet de colin lieu  - Sauce crème
Petits pois au jus
Yaourt nature
Tarte au chocolat du **chef** 

Vendredi

Salade de blé arlequin
Filet de colin lieu  - Sauce à l'oseille
Chou fleur HVE persillé 
Camembert Bio 
Pastèque



Menu

	Lundi	<p>Melon Sauté de boeuf   - Sauce paprika Lentilles Bio  Riz de Camargue IGP pilaf  Vache qui rit Bio  Compote fraîche pomme HVE </p>	
	Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin de torsades Bio aux légumes d'été  Ratatouille Yaourt aromatisé Raisin blanc</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Taboulé (semoule Bio)  Filet de colin lieu  - Sauce tomate Epinards béchamel Carré Ligueuil Nectarine</p>	
	Vendredi	<p>Radis rose - Petit beurre Cordon bleu de dinde FR  /Poisson pané 100 % filet  Haricots verts Bio persillés  Verre de lait Bio  Gâteau au speculoos du chef </p>	

Menu



Lundi

Lentilles Bio  - Vinaigrette
 Quenelle nature - Sauce tomate
 Courgettes persillées
 Yaourt nature HVE 
 Prune

Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Jambon blanc Label Rouge 
 /Bolognaise au thon
Coquillettes Bio 
 Saint Nectaire AOP 
 Flan nappé caramel

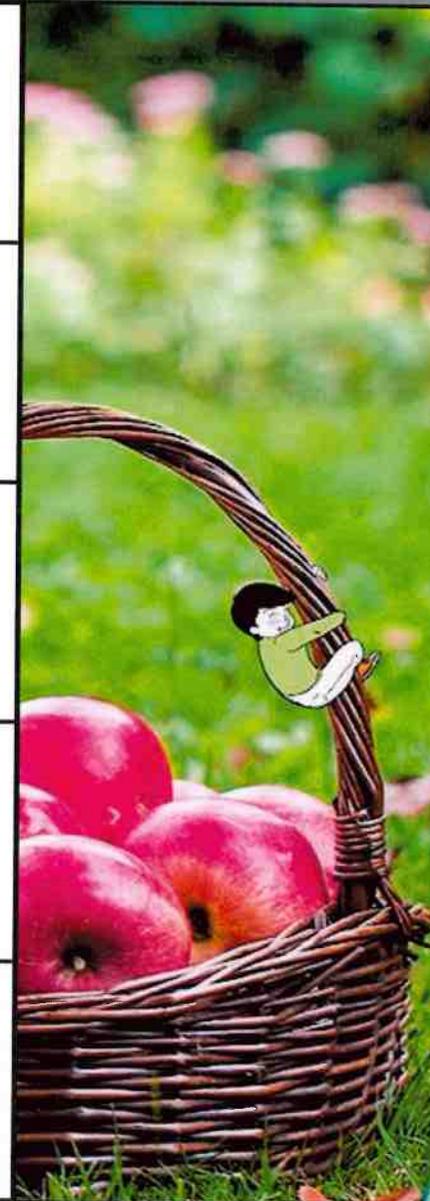
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées  - Vinaigrette
 Hachis parmentier de **boeuf Bio** 
 /Parmentier au fromage
 Tomme noire IGP 
 Raisin blanc

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Chou fleur HVE béchamel 
 Suisse sucré
 Éclair chocolat



Menu

	Lundi	Salade de coquillettes Bio , tomates et maïs ^{bio} Paupiette de veau ^{FR} - Sauce au poivre /Filet de colin lieu ^{FR} - Sauce au poivre Carottes persillées Yaourt nature HVE ^{FR} Poire	
Mardi	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet FR ^{FR} - Sauce au jus / Boulgour et lentilles Bio , tomates, carottes ^{bio} Petits pois au jus Cantal AOP ^{FR} Mousse au chocolat au lait		
Mercredi			
Jeudi	Haricots verts - Vinaigrette Pennes Bio semi complètes ^{bio} Ratatouille Vache qui rit Compote pomme Bio ^{bio}		
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge ^{FR} /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson et riz Bio façon paëlla ^{bio} Vercorais ^{FR} Prune		

Menu



Lundi

Brocolis - Vinaigrette
Lentilles et riz Bio à l'indienne
 Carré Ligueuil
Pomme Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Boulettes de **boeuf Bio** / Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Semoule Bio
 Tomme noire IGP
 Flan nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
 Sauté de **porc** / Bolognaise de **lentilles Bio**
 Gratin dauphinois
 Yaourt nature
Banane Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Poisson pané 100 % filet
 Epinards béchamel
 Crème anglaise
 Cake poire chocolat du chef

