














Menu

	Lundi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Brocolis persillés Yaourt Bio nature   Abricot</p>	
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Sauté de poulet   - Sauce Tandoori /Mélange de lentilles et carottes Riz Bio Pilaf  Camembert Bio  Nectarine jaune</p>		
Mercredi			
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau FR  - Sauce provençale /Filet de colin lieu  - Sauce provençale Haricots verts Bio persillés  Crème anglaise Gâteau au chocolat et courgette du chef</p>		
Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio)  Tarte à la tomate et moutarde du chef Salade verte - Vinaigrette Fourme d'Ambert AOP Banane Bio </p>		

Menu

	Lundi	<p>Melon Poisson pané 100 % filet  Mélange de petits pois et carottes Edam Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de lentilles à la tomate Yaourt Bio nature   Compote pomme</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives Rôti de porc Label Rouge  - Sauce au thym /Filet de colin lieu  - Sauce au thym Courgettes sautées à la tomate Edam Bio  Gâteau aux pommes du chef</p>	
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Saint Nectaire AOP  Cerises</p>	


Menu



Lundi

Crêpe au fromage
 Emincé de filet de poulet - Sauce romarin
 /Quenelle nature - Sauce tomate
Carottes Bio persillées 
Vercorais 
 Pêche

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Omelette Bio du chef 
 Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup
 Emmental
 Abricot

Mercredi

Jeudi

Sauce piperade - Toast
 Filet de colin lieu  - Sauce façon aioli
 Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur

Vendredi

