



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Curry de butternut et lentilles
Riz
Saint Paulin (BIO)
Liégeois vanille

Aiguillette de volaille sauce napolitaine
Semoule aux petits légumes
Fripons
Fruit de saison

Flammekueche*
Salade iceberg
Petit suisse sucré
Galette aux pommes

Pâtes aux 2 saumons créés
Fromage râpé (BIO)
Rondelé ail et fines herbes
Fruit de saison



Bio	VBF	Recette du chef	Local	Végétarien
AOP	Global G.A.P	HVE	Contient du porc	VPF
Issue de Label Rouge	CE2	Pâtisserie du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc