



Lundi 2	Carottes râpées	Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise ou fricassée de poissons sauce tomate et pâtes	Fromage blanc façon straciatella
Mardi 3	Omelette Petits pois à la française		Edam (BIO) Fruit de saison
Jeudi 5	Mâche et dés d'emmental	Beignets de calamar sauce tartare Gratin de brocolis (BIO)	Spécialité pomme pêche
Vendredi 6	Sauté de porc (BIO) à la diable ou gratin d'aubergines et courgettes à la tomate Pommes de terre rissolées		Maroilles Fruit de saison
Lundi 9	Escalope de poulet sauce façon vallée d'Auge ou boulette panée de blé façon thaï sauce crème Pommes vapeur (BIO) & choux de Bruxelles		Cantal Fruit de saison
Mardi 10	Salade sucrée (carottes, pomme fruit) (BIO)	Brandade de poissons	Crème dessert pistache
Jeudi 12	Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupé sirop, raisins secs, pomme fruit)	Boulettes de bœuf (BIO) sauce yassa ou filet de merlu sauce crème Riz & carottes Vichy	Semoule au lait
Vendredi 13	Potage aux carottes	Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine	Fruit de saison (BIO)
Lundi 16	Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	Chili con carne (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz	Fromage blanc et coulis de fruits rouges et sucre
Mardi 17	Carbonara (lardons) fromage râpé (BIO) ou lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes (BIO)		Saint Nectaire Fruit de saison
Jeudi 19	Terrine de poissons sauce cocktail	Sot l'y laisse de volaille sauce brune ou bouchée de la mer sans fruits de mer Petits pois à l'étuvés & potatoes Star	Bûche pâtissière + petit chocolat
Vendredi 20	Colin pané sauce citron Gratin de butternut et pommes de terre		Vache qui rit (BIO) Flan saveur caramel