



Vendredi 2	Quiche au fromage	Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate & semoule	Fruit de saison (BIO)
Lundi 5	Carottes râpées au citron	Colombo de poulet (BIO) ou samoussa aux légumes et son jus Riz & légumes en tajine	Liégeois vanille
Mardi 6	Omelette Purée de brocolis & pommes de terre écrasées		Fripons Fruit de saison (BIO)
Vendredi 9	Egrené de bœuf à la bolognaise ou égrené végétal à la sauce tomate Fromage râpé (BIO) & pâtes (BIO)		Saint Nectaire Cake aux pépites de chocolat
Lundi 12	Jambon blanc ou jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges) Ecrasé de pommes de terre		Edam Fruit de saison (BIO)
Mardi 13	Coleslaw	Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Crème dessert vanille
Jeudi 15	Carbonnade de bœuf (BIO) ou pavé de colin sauce crème Potatoes		Maroilles Fromage blanc au spéculoos
Vendredi 16	Tomate (BIO) aux oignons	Pizza au fromage et salade iceberg	Fruit de saison
Lundi 19	Cordon bleu (volaille) ou carré fromage fondu Blé et courgettes (BIO) crévées		Pont l'Evêque Fruit de saison
Mardi 20	Céleri (BIO) rémoulade	Rôti de porc sauce dijonnaise ou mijoté de patates douces et pommes de terre Carottes Vichy & lingots blancs	Gaufre Liégeoise
Jeudi 22	Macédoine mayonnaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) et pâtes	Cake
Vendredi 23	Hoki doré au beurre sauce napolitaine et pommes croustillantes aux herbes et haricots verts		Vache qui rit (BIO) Liégeois chocolat
Lundi 26	Carottes râpées à l'orange	Daube de bœuf (BIO) sauce provençale ou Omelette Semoule et ratatouille de légumes	Yaourt aux fruits mixés
Mardi 27	Gratin de pâtes aux lardons ou Gratin de pâtes fromager aux dés de tomates Fromage râpé (BIO)		Cantal Fruit de saison (BIO)

