



Jeudi 2	Salade verte et maïs vinaigrette	Lasagnes de bœuf (BIO) ou lasagnes de légumes	Crème dessert caramel	
Vendredi 3	Colin pané sauce citron & épinards hachés cuisinés Riz		Coulommiers	Fruit du jour
Lundi 6	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane ou pavé de colin sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes		Fripons	Fromage blanc au daim
Mardi 7	Thon à la tomate & fromage râpé Pâtes (BIO)		Pont l'Evêque	Fruit du jour
Jeudi 9	Mélange de chou frisé et carottes vinaigrette	Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous & semoule (BIO)	Cake aux pépites de chocolat	
Vendredi 10	Panais rémoulade	Jambon blanc ou jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges) Ecrasé de pomme de terre	Fruit du jour	
Lundi 13	Escalope de poulet sauce forestière ou falafels quinoa sauce forestière, poêlée de potimarron et pommes de terre		Camembert (BIO)	Fruit du jour
Mardi 14	Salade aux segments de mandarine	Gratin de pâtes, butternut, béchamel et mozzarella		Yaourt aromatisé
Jeudi 16	Poisson meunière sauce crème, riz (BIO) et fondue de poireaux à la crème		Vache Picon	Cake butternut aux pépites de chocolat
Vendredi 17	Salade de carottes et courges à l'orientale	Sauté de porc au curry ou pépites de colin meunière sauce citron, haricots beurre et pommes rissolées	Flan saveur vanille	

