



Lundi 1^{er}	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette ou Pavé de colin sauce aux herbes Fondue de poireaux à la crème & riz		Petit Brie Bio Le lillois	Yaourt aux fruits
Mardi 2	Egrené de bœuf à la bolognaise ou Lentilles sauce tomate façon bolognaise & Pâtes		Saint Nectaire	Fruit de saison (BIO)
Jeudi 5	Taboulé	Tarte saumon ciboulette Salade iceberg		Fruit de saison
Vendredi 6	Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Semoule (BIO)		Cantafrais	Cake
Lundi 8	Boulettes à l'agneau sauce crème de curry Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout Purée de pomme de terre & Brocolis		Camembert Bio Le lillois	Fruit de saison (BIO)
Mardi 9	Melon	Jambon blanc ou Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate & pâtes à la sauce tomate		Crème dessert vanille
Jeudi 11	Raviolis aux légumes		Fraidou	Fruit de saison (BIO)
Vendredi 12	Colin pané sauce crème Riz aux petits légumes		Petit Brie Bio Le lillois	Liégeois chocolat
Lundi 15	Céleri rémoulade	Axa de bœuf ou Egrené végétal + sauce tomate Torsade (BIO)		Yaourt aromatisé myrtille (BIO)
Mardi 16	Pavé de hoki sauce hollandaise Pommes vapeurs & Haricots verts		Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison (BIO)
Jeudi 18	Tarte aux fromages Salade iceberg		Petit suisse fruit (BIO)	Fruit de saison
Vendredi 19	Tomate vinaigrette	Pavé au veau haché sauce crème ou Omelette Pommes de terre rissolées		Flan saveur vanille
Lundi 22	Emincé de poulet sauce basquaise ou Galette de quinoa au soja sauce basquaise Ratatouille de légumes & semoule (BIO)		Pont l'Evêque	Fruit de saison (BIO)
Mardi 23	Carottes râpées	Rôti de porc* sauce aux oignons ou Fricassée de poisson sauce brestoise Pommes vapeurs & Chou-fleur au beurre		Crème dessert caramel
Jeudi 25	Melon	Nuggets végétal à la sauce tomate & pâtes		Donut au chocolat
Vendredi 26	Paëlla aux Poissons		Petit Brie Bio Le lillois	Fruit de saison
Lundi 29	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout ou Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout Légumes couscous & semoule		Coulommiers	Fruit de saison (BIO)
Mardi 30	Cordon bleu (volaille) ou Samoussa aux légumes et son jus Pommes vapeurs & épinards hachés cuisinés		Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé cerise (BIO)
Jeudi 2	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Pavé au saumon haché sauce crème Riz (BIO) pilaf		Fruit de saison
Vendredi 3	Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise		Brownies

