

	Thème	du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>	BETTERAVES ROUGES BIO	BEURRE DE SARDINES	SALADE PIEMONTAISE	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON
	<i>Plat principal</i>	JAMBON	ROTI DE BŒUF	SAUTE DE PORC BBC	EMINCE DE POULET BBC
	<i>Garniture</i>	FRITES (mat:POMMES DAUPHINES)	PATES BIO	HARICOTS VERTS BIO / CAROTTES BIO	FRITES
	<i>Fromage</i>	SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT BIO LOCAL	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC LOCAL
	<i>Dessert</i>	PASTEQUE	ABRICOTS	ANANAS FRAIS	POMME BIO LOCALE
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>	SALADE BIO AUX ŒUFS DURS	CELERI REMOULADE AU CURRY	SALADE DE LENTILLES BIO	BETTERAVES ROUGES BIO
	<i>Plat principal</i>	CRISPI DE FROMAGE	PILON DE POULET BBC	GABIROTTE	COUSCOUS VEGETAL BIO
	<i>Garniture</i>	BLE BIO / 1/2 TOMATES ROTIES	BOULGOUR BIO	PATES BIO	LEGUMES COUSCOUS BIO
	<i>Fromage</i>	PARIS BREST	BRIE DE MEAUX	YAOURT BIO LOCAL	YAOURT BIO LOCAL
	<i>Dessert</i>	PARIS BREST	COCKTAIL DE FRUITS / BISCUITS	RAISINS BIO	COCKTAIL DE FRUITS
	<i>Thème</i>	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS
Mercredi	<i>Hors d'œuvre</i>	RADIS BEURRE	MOUSSE D'AVOCAT	CONCOMBRE BIO A LA CREME	HOUMMOUS BIO
	<i>Plat principal</i>	SAUTE DE VEAU BBC MARENGO	OMELETTE BIO FINES HERBES	SAUTE DE DINDE BBC AU CURRY	BLANQUETTE DE VEAU
	<i>Garniture</i>	LENTILLES BIO	POMMES GRENAILLES BIO	POMMES PERSILLEES BIO	CAROTTES BIO
	<i>Fromage</i>	PANNA COTTA AU FRUITS	CHEVRE BIO LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL BIO	EMMENTAL
	<i>Dessert</i>	PANNA COTTA AU FRUITS	NECTARINE BIO	PRUNES BIO	COMPOTE DE POMMES BIO
Jeudi	<i>Hors d'œuvre</i>	TOMATES BIO ECHALOTES	SALADE DE MACHE ET CROUTONS	CHAMPIGNONS A LA GREQUE	TOMATES BIO ECHALOTES
	<i>Plat principal</i>	FILET DE POULET BBC	SAUTE DE PORC AIGRE DOUX	SAUTE DE BŒUF	CHIPOLATAS BBC
	<i>Garniture</i>	POMMES VAPEUR	RIZ BIO PETITS LEGUMES BIO	PUREE BIO	POMMES GRENAILLES BIO
	<i>Fromage</i>	ROQUEFORT AOP	COMTE AOP	BUCHE DU PILAT	SAINT PAULIN
	<i>Dessert</i>	ABRICOTS BIO	RAISINS BIO	FRUITS	FRUITS
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>	PATE DE FOIE CORNICHONS	CAROTTES BIO RAPEES ET MAIS	SALADE BIO COMPOSEE	SALADE DE MACHE
	<i>Plat principal</i>	POISSON DU MARCHE	PARMIER DE POISSON	POISSON DU MARCHE	POISSON DU MARCHE
	<i>Garniture</i>	SEMOULE BIO / EPINARDS CREME	SALADE BIO	RIZ BIO ET PETITS LEGUMES BIO	CŒUR DE BLE AUX POIVRONS
	<i>Fromage</i>	FROMAGE BLANC LOCAL BIO	YAOURT BIO LOCAL	PETIT FILOU BIO	YAOURT BIO LOCAL
	<i>Dessert</i>	MELON BIO	CHOUX CHANTILLY	GATEAU AU CHOCOLAT	POMME BIO LOCALE



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.