



Lundi

Déjeuner

Choux fleur vinaigrette

Sauté de boeuf sauce
Stroganoff
Semoule

Fromage frais Saint Môret

Local

Yaourt lait entier Bio à la fraise

Local



Dîner

Local

Salade boulghour maïs carotte
(carotte local)
Paupiette de dinde sauce
échalotes

Trio de légumes aux poivrons

Fruit frais



Mardi

Déjeuner

Macédoine vinaigrette

Calamar à l'Américaine

Farfalles

Fromage frais Rondelé au bleu

Local

Fruit frais Bio



Dîner

Salade de riz crétoise (tomate,
câpres ciboulette)
Samoussas végétarien

Légumes couscous

Yaourt aromatisé

Local

Mercredi

Déjeuner

Carottes rapées Bio vinaigrette

Local



Haché de veau au chèvre

Frites

Fromage blanc Bio

Local



Compote pomme abricot

Dîner

Tomates basilic

Saucisse de Toulouse

Polenta carotte

Yaourt nature sucré Bio

Local



Judi

Déjeuner

Crêpe au fromage

Côte de porc à Griller



Ratatouille

Camembert à la coupe

Mini choux saveur vanille

Dîner

Salade pomme de terre thon
ciboulette

Escalope de dinde viennoise

Haricots vert persillés

Fruit frais



Vendredi

Déjeuner

Gaspacho courgette curry

Chili con carne

Riz créole

Yaourt nature sucré Bio

Local



Fruit frais



Dîner

Salade de pâtes tricolore à
l'emmental
Jambon braisé

Petits pois mijotés

Flan vanille nappé caramel

Samedi

Déjeuner

Radis & Beurre

Tomate farcie volaille

Pomme vapeur Bio



Emmental à la coupe

Fruit frais



Dîner

Concombre bulgare

Cake aux légumes

Poêlée printanière (Carotte,
courgette, haricot plat)

Semoule au lait saveur vanille
maison

Dimanche

Déjeuner

Rillettes de porc & cornichons

Rognons de veau sauce
dijonaise

Purée de patate douce et
carotte (carotte Bio)



Gouda à la coupe

Gâteau basque

Dîner

Local
L'eri rave et pomme (pomme
Bio) vinaigrette

Feuilleté au saumon

Salade verte

Local

Liégeois chocolat