

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>melon</p> <p>boulette soja tomate purée</p> <p>glace</p>	<p>betterave vinaigrette</p> <p>escalope viennoise garniture de légumes</p> <p>fromage blanc bio </p>	<p>concombre</p> <p>poulet rôti petits pois</p> <p>camembert</p>	<p>salade de tomates</p> <p>filet de poisson meunière (80%filet de hoki)</p> <p> coquillettes bio au gruyère compote de pommes</p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>feuilleté fromage</p> <p>rôti de dinde (France) gratin de brocolis</p> <p>fruit bio </p>	<p>salade de maïs (salade,maïs,petits pois,tomate,thon,œuf)</p> <p>chipolatas lentilles</p> <p>crème vanille bio </p>	<p>carottes céleri rémoulade</p> <p>omelette de pommes de terre salade verte</p> <p>crème anglaise/biscuits</p>	<p>salade paysanne (pomme de terre,tomate,lardons)</p> <p>bœuf bourguignon bio  (origine France) jeunes carottes fruit</p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>pizza maison</p> <p>paupiette de veau mousseline de légumes verts</p> <p>poire au chocolat</p>	<p>melon</p> <p>lasagnes aux légumes salade verte</p> <p>liégeois</p>	<p>salade de blé (blé,tomate,emmental)</p> <p>steak/escalope de veau (France) haricots verts</p> <p>fruit bio </p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>filet de poisson pané à la tomate riz</p> <p>petits suisses aux fruits</p>
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>menu d'automne velouté de châtaigne</p> <p>sauté de veau aux douceurs d'automne pommes de terre forestière</p> <p>gâteau noisette maison creme anglaise</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>brochette orientale gratin chou fleur pomme de terre</p> <p>fruit bio </p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>filet de poisson frais sauce citron beignet de salsifis</p> <p>yaourt nature</p>	<p>pastèque</p> <p>nugget végétal macaronis bio </p> <p>vache qui rit</p>