








































SEMAINE DE L'AGRICULTURE  
FRANCAISE

	 <b>Lundi</b>	 <b>Mardi</b>	 <b>Mercredi</b>	 <b>Jeudi</b>	 <b>Vendredi</b>
Entrée	 Coleslaw (BIO)	  Saucisson à l'ail* et cornichon	 Céleri rémoulade (BIO)	  Cocarde tricolore	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Emincé de volaille sauce normande (BIO)  Pommes boulangères  Petits pois à la française	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	 Rôti de boeuf sauce ketchup   Gratin de chou-fleur et pomme de terre	 Omelette nature sauce basquaise  Riz (BIO) Courgettes ail et persil	 Saucisse de Strasbourg et son jus  Purée de pomme de terre (BIO)
Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Buchette de chèvre	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Poire	 Compote de pomme	 Flan saveur vanille	 Pomme

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc