
























 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	  Pâté campagne cornichon*	 Panais rémoulade	  Chou-fleur à la flamande	  Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy  Riz (BIO)	  Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO)	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale	 Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	 Tomme (BIO)	Yaourt nature sucré	 Chaource
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc