


































 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	 Endives aux dès de mimolette	 Betterave vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	Salade mexicaine	Champignons sauce crème ciboulette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois  Poêlée de courgette (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées
Fromage	Brie	 Comté	Petit cotentin ail et fines herbes	Gouda	Edam
Dessert	 Compote de pomme	Kiwi	Fromage blanc au daim	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)

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