

LUNDI		MARDI	
Rillettes de poisson (thon)		Potage de légumes, carottes, navets, poireaux, pommes de terre	
Sauté de poulet aux pruneaux		Filet de poisson pané	
Carottes braisées		Purée de pommes de terre	
Emmental sur salade verte		Yaourt	
Banane		Clémentine	

MERCREDI		JEUDI	
Salade de crudités endives, carottes, pommes		<b>REPAS SANS VIANDE</b> Haricots verts à l'échalotte	
Steack haché sauce au bleu		Céréales gourmandes aux lentilles et légumes (navets, carottes, oignons)	
Petits pois à la Française (salade verte cuite)		Reblochon	
Gouda		Poire	
Clafoutis aux fruits pommes et poires			



VENDREDI	
Carottes râpées aux noix	
Boeuf mode	
Riz aux petits légumes (panais, oignons, carottes)	
Mimolette	
Yaourt aux fruits	


**TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE**

<b>Plat à tendance :</b> FÉCULENTS PRODUITS LAITIERS FRUITS/LÉGUMES CRUS PROTÉINES ANIMALES PROTÉINES VÉGÉTALES FRUITS/LÉGUMES CUITS	PRODUIT FRAIS PRODUIT SURGELÉ PRODUIT EN CONSERVE PRODUIT EN POUDRE PRODUIT INDUSTRIEL	FAIT MAISON PRODUIT LOCAL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VIANDE FRANÇAISE LABEL ROUGE AOC	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BLEU BLANC CŒUR
--	--	--	--	---