

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>**Vacances Scolaires** Carottes râpées BIO vinaigrette à la moutarde Merlu PMD sauce bretonne (crème, champignons, poireaux) Riz BIO Cantal AOP Coupelle de purée de pommes</p>	<p>**Vacances Scolaires**Menu végétarien** Coquillettes au pesto Omelette BIO fraîche Epinards branche au jus Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit BIO</p>	<p>**Vacances Scolaires** Radis roses et beurre Rôti de dinde LR à la moutarde Quenelle nature sauce végétale crémée Semoule Fromage frais Fraidou Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>**Vacances Scolaires** Soupe de poireaux et pommes de terre Parmentier volaille kebab edamame purée de brocoli Parmentier de colin PMD et pois chiche, purée de brocoli Pointe de Brie Fruit frais</p>	<p>**Vacances Scolaires** Salade verte vinaigrette d'agrumes (citron, agrume) Bifteck haché CHAR au jus Pané à l'emmental Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au persil Yaourt aromatisé Cake à la cannelle farine LCL</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade de blé aux petits légumes Daube de boeuf LR à la provençale Boulettes de blé sauce provençale Haricots verts BIO au jus de légumes Fromage frais Saint môret Fruit frais</p>	<p>Chou chinois et vinaigrette Bolognaise de canard Macaroni BIO sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise Macaroni BIO Tomme grise Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Feuilleté fromage fondu Hoki PMD sauce coco citron vert Riz BIO Coulommiers Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) Jambon blanc de porc Galette de boulgour, haricot rouge et poivron Filet de dinde façon jambon Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) Yaourt BIO nature dosette de sucre blanc Beignet aux pommes DCG</p>	<p>**Menu végétarien** Tartinade potiron fromage frais ciboulette Nugget's à l'emmental Coquillettes BIO et ketchup Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit BIO</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à la moutarde Hoki PMD sauce au citron Petits pois au jus de légumes Saint Nectaire AOP Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise emincé de dinde sauce tomate Boulgour BIO sauce façon caponata, courgette BIO et câpres Boulgour BIO Camembert Fruit frais</p>	<p>Tomate BIO et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise (moutarde) Boulettes de blé sauce tomate Chou fleur béchamel et pommes de terre lamelles Mimolette Coupelle de purée de pommes et ananas</p>	<p>**Menu Végétarien** 100% BIO** Soupe de légumes variés BIO Riz BIO et pois chiches BIO tikka massala Yaourt BIO aromatisé framboise Fruit BIO</p>	<p>**Fête de l'Irlande** Salade iceberg vinaigrette citron menthe Meunière colin PMD d'Alaska Pommes de terre quartier avec peau Cheddar Gâteau aux pommes, farine LCL</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Sauté de boeuf LR sauce au thym Omelette OPA Courgettes à l'ail Yaourt aromatisé Fruit BIO</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Emince porc au curry Pané à l'emmental Emince de dinde sauce au curry Semoule BIO Fromage frais Carré demi sel Choux à la crème vanillée DCG</p>	<p>**Menu végétarien** Crêpe emmental Samoussa de légumes Haricots beurre au jus de légumes Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit frais</p>	<p>Salade de haricots blancs aux herbes Saucisse de Strasbourg de porc Nuggets de blé Francfort de volaille Carotte BIO Tomme blanche Fruit frais</p>	<p>Courgettes râpées BIO ciboulette et vinaigrette moutarde Parmentier de colin d'Alaska PMD et purée de céleri Yaourt aux fruits Coupelle de purée de pommes BIO</p>
Lundi 30	Mardi 31			
<p>Emincé de chou blanc et vinaigrette Lasagnes de boeuf et volaille Lasagnes au saumon Fromage frais Rondelé nature Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade de haricot rouge, tomate et maïs et vinaigrette moutarde Aiguillettes de poulet VF jus aux oignons Omelette OPA Carotte BIO Camembert Fruit BIO</p>			