

		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
		Salade de coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) Sauté de bœuf CHAR sauce origan tomate Boulettes de blé sauce tomate Lentilles mijotées Fromage fondu Vache qui rit Coupelle de purée de pomme et poire BIO	*** Menu végétarien *** Terrine de légumes et dosette de mayonnaise Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette Yaourt BIO aromatisé vanille Fruit frais	Courgettes râpées BIO ciboulette et vinaigrette moutarde Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise Haricots verts BIO au jus de légumes Cantal AOP Tarte au flan DCG
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
	Salade de tomates et vinaigrette moutarde Ravioli de bœuf Ravioli de légumes BIO Coulommiers Mousse au chocolat noir	Macédoine et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Nugget's à l'emmental Haricots blancs à la tomate Fromage fondu Croc'lait Fruit BIO	**Menu végétarien**100% BIO** Taboulé aux raisins secs, semoule BIO Boulettes pois chiches BIO et sauce tomate Courgette BIO Yaourt BIO nature dosette de sucre blanc Fruit BIO	** Repas de printemps ** Concombre tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Purée de haricots verts et pommes de terre Saint Nectaire AOP Gâteau moelleux au chocolat, farine LCL
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
*** Menu végétarien *** Œuf dur OPA et dosette de mayonnaise Chili végétal, haricots rouges BIO et riz BIO Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit frais	Salade coleslaw Sauté de bœuf LR sauce au thym Beignet stick mozzarella Chou fleur Emmental Beignet framboise DCG	Haricots vert extra fin à l'échalote Rôti de porc* LR sauce provençale Boulettes de blé sauce provençale Rôti de dinde LR sauce provençale Penne rigate Pointe de Brie Fruit BIO	Concombre en rondelles vinaigrette balsamique Nuggets de poulet Nugget's à l'emmental Purée de courge butternut BIO et pommes de terre Fromage frais Fraidou Ile flottante et sa crème anglaise	Rillettes de canard Rillettes de thon PMD Dés de colin PMD sauce crème ciboulette persil Carottes au persil Blé Yaourt BIO nature dosette de sucre blanc Fruit frais
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
**Vacances Scolaires** Salade de lentilles Steak haché de veau LR au jus Pané à l'emmental Purée de céleri et pommes de terre Fromage blanc individuel sucré différemment : caramel liquide Fruit BIO	**Vacances Scolaires** Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Hoki PMD sauce au citron Lentilles mijotées BIO Fromage fondu Vache qui rit Dessert lacté gélifié saveur vanille	**Vacances Scolaires** Menu végétarien ** Crêpe aux champignons Omelette BIO fraîche Ratatouille à la niçoise Tomme blanche Fruit BIO	**Vacances Scolaires** Salade de pommes de terre Coquillettes au pesto Beignets de calamar Julienne de légumes Saint Nectaire AOP Fruit BIO	**Vacances Scolaires** Salade verte Rôti de bœuf CHAR au jus Beignet stick mozzarella Petits pois mijotés Petit fromage frais nature au lait entier dosette de sucre blanc Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) farine LCL
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	
**Vacances Scolaires** Courgettes râpées à la ciboulette Parmentier colin d'Alaska PMD purée de carottes Camembert Coupelle de purée de pomme et poire BIO	**Vacances Scolaires** Pâté de campagne de porc Œuf dur OPA et dosette de mayonnaise Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne Boullgour BIO sauce tajine et pois chiches BIO Boullgour BIO Mimolette Fruit frais	**Vacances Scolaires** Salade de tomates et vinaigrette aux herbes Jambon blanc de porc Samoussa de légumes Filet de dinde façon jambon Coquillettes BIO blé semi-complet Fromage frais Tartare nature Coupelle de purée de pommes et fraises	**Vacances Scolaires** Menu végétarien ** Houmous Blé aux légumes du sud et dés de brebis Yaourt BIO aromatisé framboise Fruit frais	