

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		📍 Endives vinaigrette			
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika   Gratin dauphinois	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales
Fromage	Edam			 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante

 Local Bio Recette du chef CE2 Contient du porc  
 VBF VPF Label rouge MSC Végétarien  
Global G.A.P.

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