



















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette			 Céleri remoulade
Plat	 Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses



HVE
VBF



Végétarien
Global G.A.P



CE2
Local



Label rouge



VPF



MSC
Issue de Label
Rouge



Pâtisserie du chef



Recette du chef
AOP



Bio
Saveur en Or

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

*Présence de porc