












MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Crudités BIO vinaigrette 	Pâté de campagne	Tomate	Tomates et concombres en dés	 Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)
<b>PLAT</b>	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	Poisson pané	Cordon bleu de volaille	 Couscous aux boulettes d'agneau	Dos de cabillaud à la provençale 
<b>GARNITURE</b>		 Haricots vert	Frites		riz 70 Courgettes 30
<b>LAITAGE</b>	Coulommiers	Crème de gruyère	Yaourt sucré	 Petit fruité BIO	Petit suisse sucré
<b>DESSERT</b>	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Biscuit fourré fraise	 Gâteau maison au yaourt



Végétarien



Cuisiné par nos soins




Les produits locaux










Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Betteraves bio vinaigrette	Tomate	Saucisson à l'ail	Friand au fromage	Tomate vinaigrette
<b>PLAT</b>	Rôti de porc froid*	Paupiette de veau ail et fines herbes	 Emincé de volaille à l'indienne	 Corsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Cœur de colin à l'aneth
<b>GARNITURE</b>	 Lentilles maison	Frites	Carottes		Potatoes 50
					Carottes 50
<b>LAITAGE</b>	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Edam à la coupe	Camembert
<b>DESSERT</b>	Croûte de pomme	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	 Riz au lait maison



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette	Salade Andalouse  Haricots verts, tomate, poivrons,	Betteraves vinaigrette	Pastèque (à couper par vos soins)
<b>PLAT</b>	 Parmentier de lentilles (plat complet 	 Gratin de chou-fleur au jambon*	Colin meunières	Poulet froid	 Torti bolognaise basilic (plat complet)
<b>GARNITURE</b>			ratatouille 30	Purée	
			Purée 70		
<b>LAITAGE</b>	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	 Camembert Bio	Gouda à la coupe	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Coupelle pomme fraise	Biscuit fourré abricot	Coupelle pomme	Liégeois vanille	 Moelleux maison aux fruits rouges



Végétarien



Cuisiné par nos soins









Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	 Carottes râpées à l'orange	Tomate entière	Saucisson à l'ail fumé		
<b>PLAT</b>	 Emincé de bœuf sauce Mexicaine	Lasagne bolognaise	 Poisson pané		
<b>GARNITURE</b>	Frites		Semoule		
<b>LAITAGE</b>		Yaourt aromatisé vanille bio 	Yaourt sans sucre bio 		
<b>DESSERT</b>	 Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (yaourt enseau)	Madeleine	Fruit		



Végétarien



Cuisiné par nos soins







Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Crêpe au fromage	Betterave vinaigrette	Tomate	 Pâté de foie	Melon (à couper par vos soins)
<b>PLAT</b>	Beignets de calamars mayonnaise	Raviolis	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc à l'estragon	Saucisse de Toulouse*
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts		Farfalle	Piperade 50	Pomme de terre quartier avec peau 70
				Boulgour bio 50	Carottes 30
<b>LAITAGE</b>	Edam à la coupe	 Neufchâtel au lait cru AOP	 Petit fruité bio		Fondu Président
<b>DESSERT</b>	Fruit	Flan nappé caramel	Chou vanille	 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle	Coupelle pomme abricot



Végétarien



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

