

Semaine 39					Vendredi 01
					Pomme de terre en salade Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage ▪ Fruit ▪
Semaine 40	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
	Salade coleslaw Côte de porc * Nuggets de blé Pomme de terre/carottes Fromage ▪ Gélifié vanille	Quiche lorraine * Rôti de bœuf / Soya balls Haricots verts Fromage blanc ▪ Fruit ▪	Salade carnaval Filet de poisson à l'aneth Blé au beurre Fromage Compote	Betterave en salade Chili végétarien Fromage Fruit ▪	Concombre en salade Omelette nature Ratatouille Fromage Eclair au chocolat
Semaine 41	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
	Salade verte Brandade de poisson Fromage Gélifié chocolat	Taboulé Estouffade de bœuf / Omelette Carottes à l'ail Fromage ▪ Fruit ▪	Œuf mayonnaise Escalope de dinde / escalope viennoise végétale Flageolets Fromage Fruit	Chou rouge Falafels Petits pois, carottes Yaourt ▪ Paris Brest	Chou-fleur en salade Filet meunière Macaronis Fromage Fruit ▪
Semaine 42	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Radis beurre Filet de poisson sauce crustacés Riz Fromage Ananas au sirop	Salade de blé Œufs béchamel Epinards à la crème Fromage blanc ▪ Fruit ▪	Tarte aux poireaux Sauté de veau à l'ancienne / burger végétal Poêlé forestière Fromage Fruit	Haricots verts en salade Cordon bleu végétal Pommes country Fromage Fruit ▪	Carottes râpées Rôti de dinde ketchup / Nuggets de poisson Brocolis en gratin Fromage ▪ Mousse chocolat
Semaine 43	Lundi 25 CA	Mardi 26 CA	Mercredi 27 CA	Jeudi 28 CA	Vendredi 29 CA
CA	Sardines Emincé de porc * à la cévenole / Sauté végétal Pâtes aux petits légumes Fromage Fruit	Pomelos Hachi Parmentier / Hachi végétal Fromage Gélifié vanille	Salade de tomate Sauté de boeuf / Veg'croq Petits pois Fromage Tarte aux pommes	Salade verte Riz cantonnais végétal Fromage Compote	Salade piémontaise Filet de poisson dieppoise Gratin de courgettes Fromage Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Pour des raisons techniques les menus peuvent être modifiés tout en respectant l'équilibre alimentaire.

