

		Jeudi 02	Vendredi 03	Informations
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Feuilleté de Légumes Pépite de Hoki Meunière Mélange 3 Céréales Mimolette Poire	Concombres Vinaigrette Pennes à l'arabiata Ptit Louis Orange	Salade de Perles au Surimi Poulet crème de tartare Haricots Plats Comté Raisin Blanc	Betteraves et Mais S de Veau aux Champignons Pommes de Terre Vapeur Cantal Yaourt au Chocolat	
Carottes Râpées Boulettes P Chiche Tomate Cœur de Blé Camembert Pomme	Croque Radis Noir Sauté de Porc au Curry Purée de Patates Douce Gouda Clémentines	Choux Blanc/Dés de Gruyère Aiguillettes de Poulet Carottes Vichy Semoule Caramel	Rillettes du Mans Filet de Merlu Pané Haricots Beurre Brie Compote	
		Jeudi 16	Vendredi 17	

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.