

		Jeudi 02	Vendredi 03	Informations
		Salade de Tomates  Dos de Colin Riz  Emmental  Prunes	Salade de Lentilles Corail à la Crème de Moutarde  S. de Dinde à la Normande Petits Pois  Vache Qui Rit  Banane	
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	
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	
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Carottes Râpées  Boulettes P Chiche Tomato 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	

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.