



	Mardi 1er	Jeudi 03	Vendredi 04
	Melon Jambon Blanc Coquillettes Ptit Louis Glace	Carottes Râpées Haut de Cuisse de Poulet Haricots Beurre Gouda Semoule au Caramel	Croissillon DuBarry Fish and Chips de Colin Courgettes Sautées à l'Ail Emmental Salade de Fruits Pêche/Poire
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Roulé de Surimi Paupiette de Veau Moutarde Petits Pois Camembert Pastèque	Salade de Concombres Emincé de Bœuf aux Olives Pommes de Terre Vapeur Tartare Pomme	Salade de Perles et Colin Escalope de Porc Charcutière Carottes Vichy Vache Qui Rit Pêches Plates	Tomates Mozzarella Sauté de Dinde Basquaise Riz Brie Ile Flottante
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Mais au Thon Chipolatas Frites Saint Nectaire Raisin Blanc	Rosette de Lyon Brochette de Poulet Haricots Verts Comté Glace	Radis Beurre Gnocchi à la Parisienne Tomme Catalane Banane	Melon Dos de Colin Dieppoise Blé Pilaf Mimolette Compote
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Concombre Sol y Laisse de Dinde Champignons Riz Bûche du Pilat Raisin Blanc	Salade Verte Mimolette Pennes aux Légumes Grillés Yaourt Nature Pâte de Fruits	Rillettes de Sardines Emincé de Veau aux Pommes Tortis de Légumes Kiri Poire	Betteraves Mimosa Boulette de Bœuf Napolitaine Semoule Tomme Blanche Prunes
Lundi 28	Mardi 29	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO	
Friand Fromage Sauté de Porc aux Poivrons Haricots Plats Tomates Compote Biscuits	Pâté de Campagne Cœur de Merlu Beurre Blanc Poêlée de Courgettes Camembert Glace		

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.