


<p>Lundi 8</p> <p>Rosette, surimi mayonnaise</p> <p>Tortellini ricotta mozzarella tomates séchées</p> <p>Velouté fruit Banane bio </p>	<p>Lundi 15 menu végétarien</p> <p>Salade de pâtes aux œufs </p> <p>Tomate farcie végétal</p> <p>Riz thaï semi complet bio </p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>		<p>Lundi 29 menu végétarien</p> <p>Taboulé bio</p> <p>Flan de butternut</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
<p>Mardi 9</p> <p>Betterave cube </p> <p>Steak haché </p> <p>Haricot rouge bio à la crème </p> <p>Fromage bio</p> <p>Danette</p>	<p>Mardi 16</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Brocolis bio </p> <p>Riz au lait au caramel</p>	<p>Mardi 23</p> <p>Salade de haricot vert bio </p> <p>Plion de poulet </p> <p>Flageolet bio à la crème </p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Salade de fond d'artichaut </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt bio</p>
<p>Mercredi 10 menu bio</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Haricot vert bio </p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 17</p> <p>Salade de maïs bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 24</p> <p>Salade de riz au thon </p> <p>Galopin de veau </p> <p>Carottes persillées bio </p> <p>Kouig amann</p>	
<p>Jeudi 11</p> <p>Salade de cœur de palmier sauce cocktail </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote </p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Salade de lentille bio </p> <p>Boule de bœuf </p> <p>Petit pois bio </p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Jeudi 25 menu végétarien</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Raviolis aux légumes du soleil bio</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Tomates bio, mozzarella </p> <p>Sauté de veau </p> <p>Légumes printaniers</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Vendredi 12 menu bio/végétarien</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Boullgour</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt</p> <p>Poire </p>	<p>Vendredi 19 menu bio</p> <p>Salade de concombre </p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 26 menu bio/végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Pâte bolognaise végétale </p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 3 menu bio</p> <p>Courgettes râpées en vinaigrette </p> <p>Saucisse de volaille </p> <p>Gratin de pâtes semi complète </p> <p>Fromage</p> <p>Compote </p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale
FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge
Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylacés