

<p>Lundi 9</p> <p>Soupe de légumes bio  Quiche au thon  Salade verte bio  VeloutéfruiX </p>	<p>Lundi 16</p> <p>Radis, beurre   Filet de poisson sauce maison  Semoule Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 23 menu bio et végétarien</p> <p> Betteraves lanières  Cappelletti tofu épinard Fromage de chèvre  Fruit de saison</p>	<p>Lundi 30 menu végétarien</p> <p>Surimi, mayonnaise  Quenelles bio   Riz thaï semi complet Yaourt </p>
<p>Mardi 10</p> <p>Macédoine de légumes bio   Filet de poisson sauce maison   Riz thaï semi complet Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 17 menu bio végétarien</p> <p>Soupe de légumes  Pizza Salade verte  Fruit de saison bio</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Taboulé bio Saucisse de volaille bio Ratatouille bio Compote  Petit biscuit</p>	<p>Mardi 31 menu bio</p> <p>Salade de choux rouges bio   Sauté de porc  Frites Fruit de saison bio</p>
<p>Mercredi 11 menu végétarien</p> <p>Salade verte bio  Couscous végétal Fromage bio Compote </p>	<p>Mercredi 18</p> <p>Asperges mayonnaise  Filet de poisson sauce maison  Mélange 4 céréales bio Fromage bio Yaourt bio</p>	<p>Mercredi 25</p> <p>Poireaux vinaigrette Pilon de poulet    Gratin de choux fleurs bio Yaourt bio</p>	<p>Mercredi 1er menu bio</p> <p>Céleri rémoulade  Saucisse de veau Petit pois  Yaourt</p>
<p>Jeudi 12 menu bio</p> <p>Salade de maïs  Steak haché   Haricot vert Fromage bio Flan bio</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Salade mexicaine bio   Bœuf bourguignon bio   Carottes bio Danette chocolat</p>	<p>Jeudi 26 menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes bio  Steaks du fromager Salade verte bio Fruit de saison bio</p>	<p>Jeudi 2</p> <p> Betterave cube  Omelette au fromage Pomme sautée  Fruit de saison bio</p>
<p>Vendredi 14 menu bio</p> <p>Carottes râpées    Pilon de poulet  Pâtes Tate aux pommes</p>	<p>Vendredi 21 menu bio</p> <p>Salade de haricot vert  Sauté de poulet  Frites Compote </p>	<p>Vendredi 27 menu bio</p> <p>Salade de pâtes, dès de fromage   Boulette de bœuf  Gratin de brocolis Yaourt </p>	<p>Vendredi 3 menu bio</p> <p>Soupe de légumes   Quiche au fromage Salade verte 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 amylicés