



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>01</b> Feuilleté au fromage Pilon de poulet rôti Gratin de Courgettes Petit moulé frais nature Kiwi	<b>02</b> Haricots verts vinaigrette Spaghettis au beurre Farce bolognaise végétale Fromage râpé Glace vanille / fraise	<b>03</b> Lentilles en salade Merguez Chou Braisé Yaourt sucré Banane	<b>04</b> Salade verte Bœuf en daube Gratin dauphinois Petit suisse au fruits Pomme golden	<b>05</b> Rosette de Lyon /cornichons Filet de lieu sauce citron Gratin d'épinard Fromage de brebis Clémentines
<b>08</b> Radis beurre Hachis Parmentier Camembert portion Clémentines	<b>09</b> Betterave cube Tarte tomate basilic Purée de Potimarron Cantal jeune Banane	<b>10</b> Chou chinois nature Goulash de bœuf Coquillettes au bleu Fromage râpé Compote de pommes	<b>11</b> Salade maïs / thon Aiguillette poulet pané Carottes sautées au cumin Chocolat liégeois Poire	<b>12</b> Feuilleté aux fromages Colin au colombo Riz au beurre Yaourt vanille Kiwi
<b>15</b> Salade verte Sauté de porc au curry Choux fleurs au gratin Yaourt aromatisé Biscuit	<b>16</b> Salade d'endives Lasagne végétale Petit moule frais Compote de pomme	<b>17</b> Houmous /croutons Paupiettes de veau sce chasseur Jardinière de légumes Mousse au chocolat au lait Clémentines	<b>18</b> Salade verte Pilon de poulet fermier Purée de pomme de terre Yaourt nature sucre dosette	<b>19</b> Carottes râpées Colin à l'oseille Gratin d'épinard Petit suisse aux fruits Orange
<b>22</b> <u>Repas à thème : Oriental</u> Chakchouka Tajine de poulet/pterre Semoule au lait orientale	<b>23</b> Cèleri rémoulade Escalope pane au blé végétal Purée de butternut Cantal de jeune Kiwi	<b>24</b> Haricots verts vinaigrette Bœuf en daube Penne au beurre Fromage râpé Yaourt aromatisé	<b>25</b> Salade verte + feta en dés Omelette chasseur Carottes persillade Comté Poire	<b>26</b> Radis équeutés/beurre Saumon sce provençale Riz au safran Eclair au chocolat
<b>29</b> Salade verte Vinaigrette maison Boulettes bœuf chasseur Coquille au beurre Fromage rapé compote pomme	<b>30</b> Asperges vinaigrette) Pané blé fromage épinards Haricots verts à la lyonnaise Yaourt nature Sucre dosettes Kiwi	<b>31</b> Endives à la ciboulette Vinaigrette maison Boeuf aux olives Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits		

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten

b : crustacés

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

c : œufs

d: poissons

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

l: sulfites

m: lupin

n: mollusques

