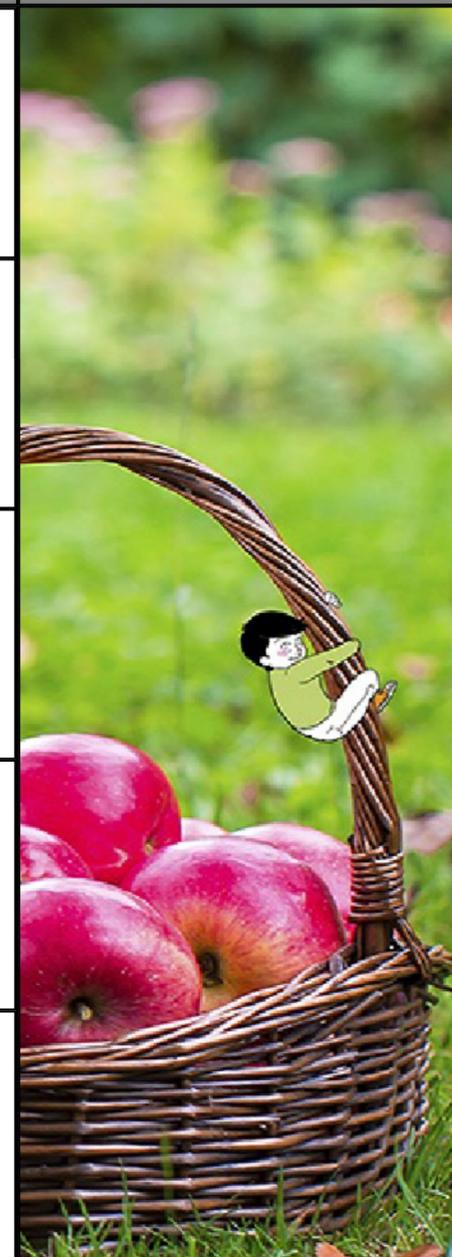


Menu 5 éléments


Lundi

Salade de pommes-de-terre - , ciboulette - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /galette épinards, blé et fromage
 Ratatouille
 Mimolette bio
 Fruit de saison

Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Rôti de porc HVE - Sauce charcutière
 /Palet végétarien maraîcher - Sauce tomate
Lentilles Bio au jus
 Suisse sucré
Banane Bio

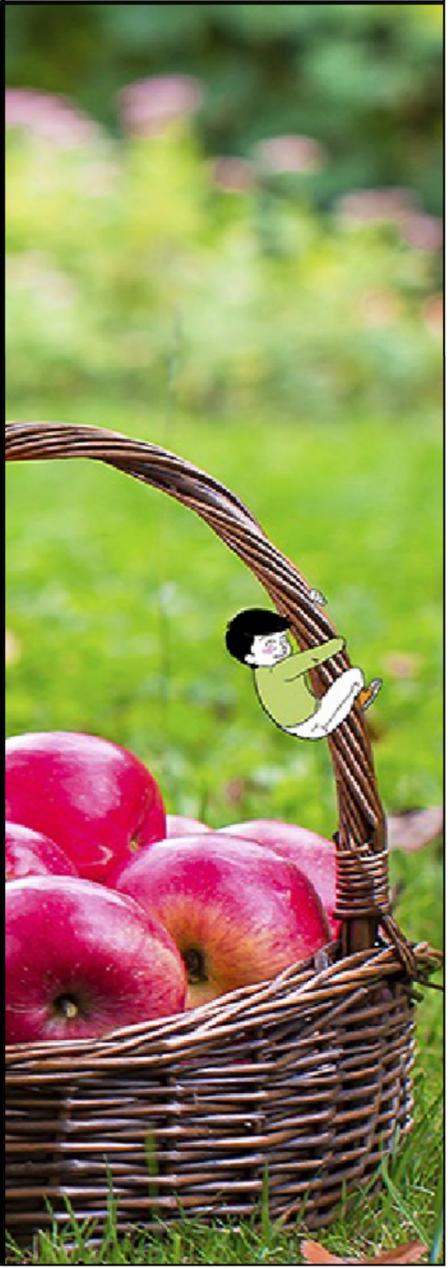
Mercredi
Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Tarte feuilletée fromagère
 Mélange de **riz IGP Camargue** aux petits légumes
Vache qui rit Bio
 Compote fraîche pomme vanille

Vendredi

Crêpe au fromage
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine
 Brocolis à l'ail
 Yaourt sucré
 Far à la fleur d'oranger du chef

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon de dinde /Gratin de pâtes au colin Camembert Bio Flan vanille</p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Poisson pané 100 % filet Haricots verts Bio à l'ail Gouda Bio Salade de fruits</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Sauté de boeuf - Sauce aux oignons /Filet de colin lieu - Sauce napolitaine Pommes de terre persillées Suisse fruité Gâteau au miel du Chef</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage Fruit de saison (régional) </p>

Menu 5 éléments



Lundi	Chou fleur HVE - Vinaigrette Saucisse knack /Nuggets végétarien de blé Frites - , Ketchup Emmental Bio Mousse au chocolat au lait
Mardi	Perles de pâtes - Vinaigrette Omelette du chef Ratatouille Saint Nectaire AOP Banane Bio
Mercredi	
Jeudi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Lasagnes de boeuf /Parmentier au fromage Madeleine Compte fraîche pomme banane Bio
Vendredi	Cake à l'emmental du chef Médaillon de merlu MSC - Sauce moutarde Petits pois Saint Môret Bio Fruit de saison

