

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>*** Menu Végétarien *** Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde Penne BIO sauce crème champignons et noisettes et emmental râpé Pain BIO Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise</p>	<p>Korma, riz BIO, brunoise provençale, petits pois BIO Sauté de boeuf charolais marenço (persil, pulpe de tomate, champignon) Riz BIO Petits pois mijotés Mimolette Pain BIO Fruit frais</p>	<p>Taboulé et dés de cantal AOP Hoki PMD sauce basquaise (ail, tomate, poivron) Œuf dur BIO sauce aurore Carottes BIO locales Pain BIO Fruit frais</p>	<p>*** Menu Carnaval *** Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés d'emmental Saucisse de Strasbourg* Saucisse végétale soja et blé et ketchup Pommes de terre quartier avec peau Pain BIO Beignet parfum chocolat noisette DCG</p>	<p>Soupe de potiron aux noix Duo de mozzarella et cheddar râpés Merlu PMD sauce basilic Crêpe à l'emmental Haricots verts Pain BIO Fruit frais</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>*** Amuse-bouche : confiture de prune *** Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Pommes de terres BIO fromagères (fromage à tartiflette) Sauté de boeuf CHAR sauce tomate, basilic Salade verte et vinaigrette moutarde Pommes de terre lamelles Fromage blanc individuel sucré différemment : Sucre de canne Bio Miel et copeaux de chocolat noir Pain BIO</p>	<p>Tajine de pois chiches et boulgour BIO Merguez Boulgour BIO aux petits légumes Assiette de fromages Saint Nectaire AOP Pont l'évêque AOP Pain BIO Fruit frais</p>	<p>Parmentier butternut AGB et lentilles corail AGBTILLE CORAIL AGB Sauté de porc* LR sauce forestière (champignons) Purée de courge butternut BIO et pommes de terre Salade iceberg et vinaigrette moutarde Tomme blanche Pain BIO Fruit frais</p>	<p>*** Assiette végétale *** Œuf dur OPA et sauce cocktail AV. RIZ AGB POIS CHICHE AGB TIKKA MASSALA, GRAINE COURGE Pain BIO Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés de gouda Filet de colin d'Alaska PMD pané frais Croque'tofu fromage BIO et quartier de citron Epinards branches à la crème Pain BIO Crêpe nature sucrée</p>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Penne semi-complète BIO sauce lentilles corail et maïs AIGUILLETTE POULET SAUCE CHASSEUR Pâtes Yaourt BIO Le P'tit Pré nature LCL Pain BIO</p>	<p>Céleri rémoulade Hoki PMD sauce façon armoricaine (paprika, tomate, fumet de poisson, crème fraîche) Omelette nature Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre BIO Pain BIO Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame Sauté de veau LR sauce caramel Haricots verts BIO Riz BIO Assiette de fromages Pont l'évêque AOP Cantal AOP Pain BIO Fruit frais</p>	<p>*** Menu Végétarien *** Parmentier égréné végétal Purée de pommes de terre AGB Salade iceberg et vinaigrette moutarde Fromage fondu Pain BIO Fruit frais</p>	<p>Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT) et emmental râpé Poisson blanc pané croustillant PMD Beignet stick mozzarella Chou fleur en béchamel Pain BIO Cake à la carotte (farine locale)</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Salade verte et pomme et orange et dés de cantal AOP et vinaigrette moutarde Sauté de dinde LR sauce charcutière Omelette nature Lentilles mijotées BIO Pain BIO Coupelle de purée de pommes et poire</p>	<p>*** Menu Végétarien *** Pommes de terres BIO fromagères (fromage à tartiflette) Salade verte et vinaigrette moutarde Petit fromage frais aromatisé aux fruits Pain BIO Fruit frais</p>	<p>Riz AGB, pois chiches, épinards AGB tandoori, pois chiches rôtis Merlu PMD sauce citron Riz BIO Epinards branche BIO à la crème Edam Pain BIO Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Coquillettes semi complètes BIO courgettes façon caponata et câpres Jambon blanc* LR Courgettes BIO Coquillettes BIO blé semi-complet Pain BIO Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>	<p>Taboulé Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Boulettes de soja sauce tomate Gratin de brocolis et emmental râpé Pain BIO Fruit frais</p>
Lundi 31				
<p>*** Menu Végétarien *** VG. COQUILLETTE SCE EGRENE VEGETAL TOMATE FACON BOLO. AGB Fromage blanc nature Pain BIO Fruit frais</p>				