





Lundi

Déjeuner


Choux fleur vinaigrette

Sauté de boeuf sauce  
Stroganoff  
Semoule

Fromage frais Saint Môret  


Yaourt lait entier Bio à la  
 fraise 

Dîner

 Salade boulgour maïs carotte  
(carotte local)  
Paupiette de dinde sauce  
échalotes

Trio de légumes aux poivrons

Fruit frais  



Mardi

Déjeuner

Macédoine vinaigrette

Calamar à l'Américaine

Farfalles

Fromage frais Rondelé au  
bleu 

Fruit frais Bio  
 

Dîner



Salade de riz crétoise (tomate,  
câpres ciboulette)  
Samoussas végétarien

Légumes couscous

Yaourt aromatisé  


Mercredi

Déjeuner

Carottes rapées Bio  
 vinaigrette   
Haché de veau au chèvre

Frites

Fromage blanc Bio  


Compote pomme abricot

Dîner

Tomates basilic  
Saucisse de Toulouse

Polenta carotte

Yaourt nature sucré Bio  
 

Jeudi

Déjeuner

Crêpe au fromage

Côte de porc à Griller  
 Ratatouille

Camembert à la coupe

Mini choux saveur vanille

Dîner

Salade pomme de terre thon  
ciboulette  
Escalope de dinde viennoise

Haricots vert persillés

Fruit frais  


Vendredi

Déjeuner

Gaspacho courgette curry

Chili con carne

Riz créole

Yaourt nature sucré Bio

   
Fruit frais  


Dîner

Salade de pâtes tricolore à  
l'emmental  
Jambon braisé

Petits pois mijotés

Flan vanille nappé caramel

Samedi

Déjeuner

Radis & Beurre

Tomate farcie volaille

Pomme vapeur Bio



Emmental à la coupe

Fruit frais  


Dîner

Concombre bulgare  
Cake aux légumes

Poêlée printanière (Carotte,  
courgette, haricot plat)


Semoule au lait saveur vanille  
maison

Dimanche

Déjeuner

Rillette de porc & cornichons


Rognons de veau sauce  
dijonaise

Purée de patate douce et  
carotte (carotte Bio) 

Gouda à la coupe

Gâteau basque

Dîner

 Céleri rave et pomme  
(pomme Bio) vinaigrette  
Feuilleté au saumon

Salade verte  


Liégeois chocolat