

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 2 au 8	SALADE ICEBERG	RILLETTE DE THON	TABOULE A LA MENTHE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	MELON
	STEAK HACHE A L'ECHALOTE	EMINCE DE POULET	BOULETTE D'AGNEAU AU JUS	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA	DOS DE COLIN A LA MOUTARDE FALLOT
	FRITES	CAROTTES BIO	COURGETTES A L'AIL	TORTIS BIO	AUBERGINES EN GRATIN
	CAMEMBERT	CARRE FONDU	CANCOILLOTTE	GOUDA	YAOURT NATURE
Du 9 au 15	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GATEAU NORMAND DU CHEF A LA FARINE BIO
	MACEDOINE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	TOMATES AU BALSAMIQUE	CAROTTES RAPEES
	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	PEPITE DE POISSON	SAUTE DE DINDE BASQUAISE	ROTI DE BŒUF	FRICASSEE DE PORC AU CURRY
	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	RIZ	FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE
Du 16 au 22	VACHE QUI RIT BIO	EDAM	PETIT MOULE	YAOURT NATURE DELIN	SAINT PAULIN
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CASSIS DU CHEF	BEIGNET A LA FRAMBOISE	MOUSSE AU CHOCOLAT
	RADIS BEURRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	CAKE AU FROMAGE A LA FARINE BIO LOCALE	MELON	SALADE DE PEPINETTES
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FROMAGERE	CHILI CON CARNE DU CHEF	EMINCE DE PORC CHARCUTIERE	DOS DE COLIN SAUCE DUGELERE	JAMBON
Du 23 au 29	BROCOLIS	RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES
	MIMOLETTE	SAINT FLORENTIN DELIN	CHANTAILLOU	EMMENTAL	FROMAGE BLANC BIO D'ADELLE
	SEMOULE AU LAIT ET CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE AUX POMMES BIO SPECULOOS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE DE CONCOMBRES ET MAIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI REMOULADE	SALAMI
Du 30 au 06	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHE AUX OIGNONS	FILET DE HOKI SAUCE ANDALOUSE	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON DU CHEF
	LENTILLES BIO ET LOCALES	CAROTTES	EPINARDS ET CROUTONS	RATATOUILLE DU CHEF	YAOURT NATURE DELIN
	TOMME NOIRE	PETIT MOULE NATURE	VACHE QUI RIT BIO	BRIE	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	
Du 7 au 13	SALADE MEXICAINE	TOMATES A L'ECHALOTE	SALADE VERTE	MORTADELLE	CAROTTES RAPEES BIO
	SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE FALLOT	CHIPOLATAS AUX HERBES	PAELLA AU POISSON	FRICASSEE DE PORC SAUCE FROMAGERE
	COURGETTES GRATINEES	COQUILLETES BIO	CHOUX FLEURS PERSILLES	DU CHEF	HARICOTS VERTS
	PETIT SUISSE	GOUDA	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
Du 14 au 20	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE ET MADELEINE
	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOUX BLANC VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON	SAUTE DE POULET AU PAPRIKA	SPAGHETTIS	QUICH'O'BOLO DU CHEF	DOS DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES
	POMMES VAPEUR	GRATIN DE SALSIFIS	BOLOGNAISE DU CHEF	SALADE VERTE	EPINARDS
Du 14 au 20	FROMAGE BLANC D'ADELLE	CAMEMBERT	EMMENTAL RAPE	BUCHETTE	CARRE FONDU
	FRUIT DE SAISON	CHOCOLAT LIEGEOIS	YAOURT AROME	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
	RILLETTE DE THON	BATAVIA	TABOULE (SEMOULE BIO)	ŒUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF
	NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC AUX OLIVES	BOULETTE D'AGNEAU JUS AU CUMIN	SAUTE DE BŒUF BOURGUGINON	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
Du 14 au 20	PETITS POIS	FLAGEOLETS	LEGUMES COUSCOUS	FRITES	CAROTTES AU JUS
	TOMME GRISE	PETIT MOULE NATURE	CARRE LIGUEIL	EDAM	CREME ANGLAISE
	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE (FARINE)