

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
						1	Férié	2	Betteraves/endives Paupiettes de poisson Poêlée de légumes Flan caramel
5	Tomates riz maïs Sauté de porc Haricots verts Fromage	6	Concombre Brin de veau Purée pdt carottes Glace	7	Macédoine surimi Rôti d'agneau Choux fleurs Fromage Fruit	8	Férié	9	Carotte/emmental Merlu pané Semoule Yaourt
12	Macédoine Rougail saucisse Riz - salade Fromage	13	Tomates/Mozzarella Boulettes de bœuf Haricots beurrés Flan vanille	14	Salade Niçoise Fricassée de volaille Carottes vichy Fromage Gâteau	15	Salade de lentilles Gnocchi à la tomate Salade Yaourt	16	Poivrons verts choux fleurs  Brandade de poisson  Fromage
19	Taboulé maison Sot l'y laisse de dinde Brocolis Fromage	20	Melon Nuggets de poulet Poêlée légumes salade Yaourt	21	Avocat Jambon braisé Ratatouille Fromage et fruit	22	Coleslaw/semoule Œuf à la Florentine Fromage	23	Tomate Cabillaud à l'oseille Pâtes Yaourt
26	Pâté Paleron de veau Petit-pois carottes salade PDT/Fromage Fruit	27	Haricots verts Steak haché Blésotto - salade	28	Endive/fromage Lasagne bolognaise Flan au chocolat	29	Férié	30	Carottes râpées Accras de morue Gratin de courgette Yaourt

Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés  
**Poisson labellisé "Marine Stewardship Council" : pour 1 pêche durable**  
**Bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU**  
**Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France**  
**Plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public**

