




























Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Betterave sauce vinaigrette Filet de poulet roti et sa crème de basilic  Escalope Panée végétale Mélange de légumes à la Sétoise Saint Môret Creme dessert chocolat Bio 	Segments de pamplemousse Garniture bolognaise Pépites de poisson meunière Spaghettis Bonbel Purée de pêche	Salade mélange douceur  Palette de porc à la diable  Crêpe aux champignons Duo de carottes cuisinées à l'ancienne Les 2 vaches BIO Beignet aux pommes	Navets rémoulade  Saucisse blanche de volaille  Pané de blé emmental épinard Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit	Sandwich club poulet Sandwich club duo fromage Chips en 30 gr Gouda Compote indiv Pain au chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Oeufs mayonnaise Sauté de porc sauce tomate  Coquille de poisson normande Riz aux petits légumes Pavé 1/2 sel Fruit	Concombre  Brochette de dinde origan -citron  Nuggets de blé croustillant Frites P'tit Louis Cocktail de fruits	Vinaigrette maison (balsamique) Poireaux  Blanquette de volaille à l'ancienne Pané de cabillaud à la Texane Riz Yaourt nature sucré Fruits du jour	Salade iceberg  Parmentier de canard Brandade de morue Petit Suisse nature Grillé aux pommes	Pâté en croûte Richelieu Pamplemousse Filet de hoki au beurre blanc Pané fromage Julienne de légumes Kiri chèvre Fruits de saison BIO 
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine de poisson aux légumes Salade verte Rôti de boeuf braisé sauce tomate  Filet de poisson pané Gratiné de gnocchi aux petits légumes Ficello Fruit	Céleri à la Vache qui rit  Saucisse de Francfort  Pané fromage Petit pois paysanne Liégeois vanille Biscuits d'accompagnement	Taboulé  Aiguillette de poulet thym citron  Paupiette de saumon au fumet Haricots verts cuisinés aux petits légumes Yaourt nature sucré Coupelle de fruit des îles	Tomate au surimi  Salade de tomate Sauté de porc marengo  Médailon de merlu au velouté d'asperge Spaghettis Petit cotentin nature Fruit	Salade verte  Blanquette de poisson à l'ancienne Fricadelle de boeuf au jus Purée Mini Babybel de caractère Fruit
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade picorette Paupiette de veau au jus  Pavé de poisson bordelaise Carottes poulettes Tome blanche individuelle Compote de pomme BIO 	Chou-fleur mimosa  Boulettes de boeuf provençales  Tarte aux fromages Haricots beurre persillés Kidiboo au fromage blanc Tarte pomme façon normande	Tomates en salade  Cote de porc au jus  Steak de soja Frites Fromage individuel Fruit	Concombre maïs  Goulasch de boeuf Bouchées végétales à la crème de ketchup Coquillettes Kiri Flamby vanille	Salade californienne Tranche de poisson au beurre blanc Normandin de veau moutarde à l'ancienne Riz aux petits légumes Petit cotentin nature Purée de poire

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

Produit des plaines de l'Aube
 Produit des plaines de l'Aube

sans viande
 sans poisson



L'origine de nos viandes est régionale (susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)