



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
01 / 12	carottes rapées *	cordon bleu (7,1,)	coquillettes (1)		cocktail de fruits
mardi		repas végétarien			
02 / 12	rilettes poulet	boulettes tomate basilic	Printanière de légumes		fromage blanc (7) *
mercredi					
03 / 12	jeunes pousses pommes noix	sauté de bœuf	semoule (1)	gouda *(7)	boudoir crème anglaise (7,3)
Jeudi					
04 / 12	potage de potimarrons	poisson frais (4)	riz aux poivrons	ortolan *(7)	banane * et autres fruits de saison
Vendredi		repas végétarien			
05 / 12	choux chinois aux oranges	tartiflette végétarienne	batavia * (non assaisonné)		compote
Lundi					
08 / 12	céleri *(9,3,10)	rôti de porc aux herbes	poêlée campagnarde	brie *(7)	crème caramel (7)
Mardi		repas végétarien			
9 / 12	salade coleslaw	pasta alla norma (1)		emmental râpé (7)	ananas au sirop
Mercredi					
10/ 12	feuilleté au fromage (1,7)	poisson frais (4)	brocolis carotte		clémentines * et autres fruits de saison
Jeudi					
11/ 12	velouté dubarry (7)	escalope de poulet à la crème (7)	flageolets	pont l'évêque *(7)	poire * et autres fruits de saison
Vendredi					
12 / 12	carottes rapées *	burger maison (1,7)	frite	st paulin *(7)	pomme * et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

