









Menu

Lundi

**Carottes et pois chiche Bio** à l'orientale   
**Semoule Bio**   
**Camembert Bio**   
**Banane Bio** 



Mardi

**Céleri Bio** râpé  - Vinaigrette au fromage blanc  
 Aiguillette de poulet (Label Rouge)  - Sauce basquaise  
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce basquaise  
**Macaronis Bio**   
**Fromage blanc Bio**  - , miel




Mercredi

Sauté de **boeuf** (régional)   - Sauce aux oignons  
 /**Goyère au fromage Bio** du chef   
**Brocolis Bio**   
 Saint Nectaire AOP   
 Gâteau au yaourt (**yaourt, oeuf, farine Bio**) 

Jeudi

Velouté de **courgettes Bio**   
**Rôti de porc (régional)**  - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Beignet de calamars à la romaine  
 Haricots lingot du Nord Label Rouge  - Sauce tomate  
**Raisin Bio** 

Vendredi

Pizza au fromage (**emmental Bio**)   
**Parmentier Bio de poisson**   
 Purée de **pommes de terre Bio**   
 Entremet (**oeuf et lait Bio**) au caramel 