







Menu



Lundi

Céleri Bio  - Sauce rémoulade
 Poisson pané MSC  - Sauce citron
 /Pané de blé emmental et épinard - Sauce citron
 Purée de **chou fleur** 
 Crème caramel du chef 




Mardi

Saucisson à l'ail
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 PAUPIETTE DINDE LOCAL
 /Quenelle nature - Sauce crème
Carottes Bio au beurre 
 Pont l'Evêque AOP 
 Kiwi



Mercredi

Potage de légumes bio
 /Chou fleur CE2  - Vinaigrette
 Haut de cuisse de poulet rôti FR  - Sauce au jus (roti-piécé)
 /Sauté de dinde - Sauce au jus
 /Roulé végé blé et pois
 Légumes Couscous Bio
 Orange

Jeudi

Curry de patate douce
Semoule Bio 
 Yaourt nature sucré (régional)  
 Clémentine

Vendredi

Rôti de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise
 /ROTI DE DINDE LOCAL - Sauce dijonnaise
 /Pois chiches - Sauce dijonnaise
 Printanière de légumes CE2
Vache qui rit Bio 
 Milkshake du chef au chocolat