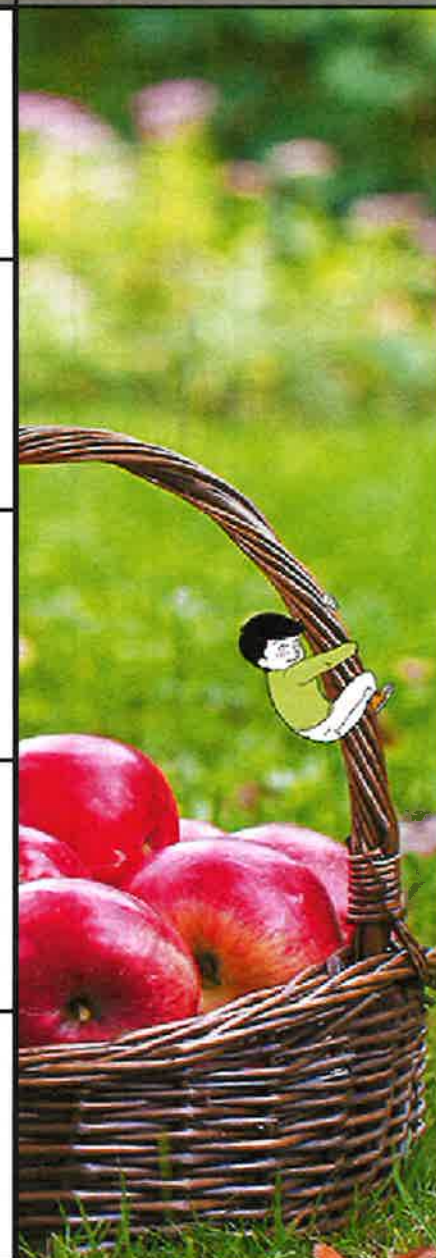


Menu



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Penne Bio aux trois fromages (**emmental Bio**)
 Suisse sucré
 Cake aux fruits confits du chef

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Saucisse de Strasbourg
 /Poisson pané 100 % filet -, citron
 Chou fleur béchamel
Le Lozère
 Liégeois vanille

Mercredi

Jeudi

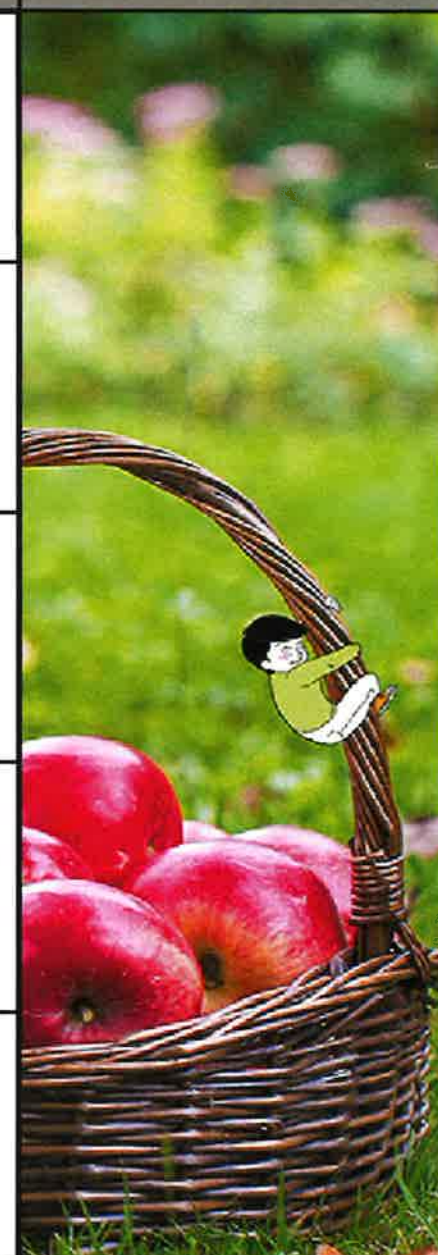
Salade batavia - Vinaigrette au xérès - , croûtons nature
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier au fromage
Gouda Bio
 Flan chocolat

Vendredi

Tarte aux fromages (emmental Bio)
 Médaillon de merlu MSC - Sauce Normande
 Petits pois
 Petit moulé ail et fines herbes
 Poire

		Menu	
	Lundi	Mélange de coquillettes Bio et maïs ^{Bio} - Vinaigrette persillée Cordon bleu de dinde FR ^{FR} /Nuggets de poisson Haricots verts Bio à l'ail ^{Bio} Palet pur beurre Compote fraîche pomme Bio vanille ^{Bio} ^T	
	Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Omelette du chef (MEA) ^{ME} Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup Buchette lait mélange Kiwi Bio ^{Bio}	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge ^{LR} - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC ^{MSC} - Sauce aux épices Semoule Bio ^{Bio} Fromage fondu Pomme HVE ^{HVE}	
	Vendredi	Soupe façon Hernekeitto - , croûtons nature Boulettes au bœuf - Sauce aux baies rouges (Kottbullar) /Boulettes végétariennes - Sauce aux baies rouges (Kottbullar) Carottes persillées Yaourt sucré Gâteau pomme cannelle du chef ^{CF}	

Menu



Lundi

Mélange de carotte et céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Chili sin carne, **haricots rouges Bio**
 Blé pilaf
 Le **Lozère Bio**
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Potage Bio façon cultivateur
 Poisson blanc meunière - , citron
 Epinards béchamel
 Cantal AOP
 Clémentine

Mercredi

Cake au chèvre et butternut

Jeudi

Rôti de porc - Sauce champignons
 /Omelette nature - Sauce champignons
 Chou fleur persillé
 Yaourt sucré
Banane Bio

Vendredi