



		Entrée	Plat	Dessert	Goûters
Lundi	26	Poireaux vinaigrette	Omelette à la sauce tomate, pommes sautées et choux fleurs	Dessert bio	Fruits frais et petits gâteaux
Mardi	27	Courgette rapée	Gnocchis sauce au fromage et salade aux œuf durs	Dessert bio	Jus de légumes pain et pâté végétal
Mercredi	28	Salade de haricots	Riz à l'espagnole au poulet	Dessert bio	Fruits frais tartines de pain et pâte à tartiner
Jeudi	29	Panais rapés vinaigrette	Quenelle de poisson, choux rouge aux pommes et pommes de terre vapeur	Dessert bio	Fruits frais tranche de brioche et verre de lait de riz
Vendredi	30	Celeri rémoulade	Filet de poisson, boulgour et épinards	Dessert bio	Fruits frais céréales et lait de riz
Lundi	2	Salade de betteraves	Œufs et purée de celeri	Dessert bio	Fruits frais verre de lait de riz et gressins
Mardi	3	Radis vinaigrette melfor	Poisson sauce à l'oseille, riz et brocolis étuvés	Dessert bio	Fruits frais tartine de pain beurrées et purée de fruits
Mercredi	4	Carotte rapées	Crêpes au fromage, flageolet et brunoise de légumes	Dessert bio	Petits légumes pain et tranches de jardinières de légumes
Jeudi	5	Terrine de poisson	Pâtes a à la bolognaise	Dessert bio	Fruits frais dés de fromages, olives vertes et petits salés
Vendredi	6	Salade de chou tendre	Croquette de blé, pomme sautées et carottes fondantes	Dessert bio	Fruits frais dés de fromage et galettes de riz
Lundi	9	Salade de carottes	Tagliatelles à la carbonara	Yaourts bio	Fruits frais et tranche de brioche
Mardi	10	Salade de cèleri et pomme	Aiguillettes végé, accompagnées de ses carottes et de sa semoule	Compote bio	Petits légumes pain et sojani
Mercredi	11	Macédoine de légumes	Biebelakaas, pomme de terre et omelette	Compote bio	Fruits frais céréales et lait de riz
Jeudi	12	Salade coleslaw	Cuisse de poulet dorée au four accompagnée de ses navets glacés et de son riz jaune	Cake au citron	Fruits frais pain et pâté végétal
Vendredi	13	Salade d'endive et dés d'emmental	Filet poisson au beurre et citron, coquillettes et petits pois	Compote bio	Fruits frais et fromage blanc de brebis
Lundi	16	Salade de carottes râpées et sa vinaigrette au curry	Lentilles végétariennes	Yaourt bio	Fruits frais et petits gâteaux

Mardi	17	Salade aux pois chiche	Emincé végé aux carottes, et nouilles Grand-Mère	Compote bio	Fruits frais pain et fromage
Mercredi	18	Salade de laitue, morceaux de pommes	Omelette, riz et ratatouille	Yaourt bio	Fruits frais pain et saucisses végétales
Jeudi	19	Salade de carottes	Aiguillettes végé, panais et carrés de semoule	Gâteau au chocolat	Fruits frais céréales et lait de riz
Vendredi	20	Salade de betteraves	Poisson pané, haricot vert et pomme de terre grillées	Compote bio	Fruits frais crackers et purée de fruits
Lundi	23	Salade frisée et vinaigrette à l'échalote	Pâtes aux 3 fromages	Yaourt bio	Fruits frais et tranche de brioche
Mardi	24	Salade verte aux œufs durs	Chou rouge, marron, pomme et aiguillette végé	Compote bio	Fruits frais tartine de pain et carré de chocolat
Mercredi	25	Salade de carotte aux oignon rouge	Tartiflette savoyarde végé	Yaourt bio	Fruits frais tartine de pain et purée de fruits
Jeudi	26	Salade verte aux dès de fourme d'Ambert et aux olives	Lasagne à la bolognaise	Gâteau aux raisins secs	Petits légumes verre de lait de riz et petits salés
Vendredi	27	Salade de radis noir râpé	Filet de poisson et sa foudue de poireaux accompagné de son riz blanc	Compote bio	Fruits frais et petits gâteaux
Lundi	30	Duo râpé de choux rouge et blanc ^{3/9}	Hachis Parmentier maison	Yaourt bio	Fruits frais galettes de riz et pâte à tartiner

Nos plats sont fabriqués dans nos ateliers utilisant des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coques, du cèleri, de la moutarde, des graines de sésame, du lupin, des mollusques peuvent présenter une trace de ceux-ci.