

Lundi 04		Allerg	Mardi 05		Allerg	Jeudi 07		Allerg	Vendredi 08		Allerg
Pomme de terre jambon et oignons rouges		12 & 8	Céleri râpé		11-1 12 & 8	Bouillon tomate alphabet		10	Macdoine de légumes/ œuf dur		1-12 & 8
Colin meunière		4	Rougail saucisses			Bœuf sauté aux épices			Hachis de lentilles		10
Brocolis au gratin		2	Riz crêpe			Semoule et carottes cubes		10	Purée de patate douce		2
Fromage fondu		2	Yaourt		2	Camembert		2	Emmental		2
Pomme			aux fruits rouges			Clémentines			Poire		
Lundi 11		Allerg	Mardi 12		Allerg	Jeudi 14		Allerg	Vendredi 15		Allerg
FERIE			Potage au potiron			Radis beurre			Carottes râpées		12 & 8
			Gratin de saumon aux coquillettes		4 & 2 10	Chili sin carne			Filet de dinde aux épices tandoori		
			Fromage blanc sucré		2	Riz		2	Haricots verts		
			Ananas frais			Fromage des Pyrénées		2	Fromage fondu		2
						Compote pomme fraise			Cake pomme et poire		1 & 10
Lundi 18		Allerg	Mardi 19		Allerg	Jeudi 21		Allerg	Vendredi 22		Allerg
Potage parmentier (poireau pdt)			Salade endive emmental aux noix		2-12 14 & 8	Menu à thème : Vendée Globe			Salade de pâtes perles		10-12 & 8
Quiche au chèvre et aux épinards		1-2 & 10	Dos de colin beurre blanc		4	Rillettes de sardines		4	Emincé de Bœuf au paprika		
Salade verte			Quinoa /boulghour		10	Jambon grillé Mogettes salade verte			Légumes racines (carottes orange et jaune, navet)		
Coulommiers		2	Fromage frais		2	Fion vendéen (flan aux oeufs et la cannelle)		1-2 10	St Paulin		2
Banane			Macdoine de pâtes						Clémentine		

Poisson issu de la Pêche durable



Origine des viandes



Fabrication Maison



Produit local



Produits issus de l'agriculture Bio



Produits surgelés



Fruits et Légumes de saison



Liste des allergènes :

1 - Œuf	2 - Lait	3 - Crustacé	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Sésame
8 - Sulfite	9 - Lupin	10 - Gluten	11 - Céleri	12 - Moutarde	13 - Mollusque	14- Fruits à coques

