

Lundi 04	Allerg	Mardi 05	Allerg	Jeudi 07	Allerg	Vendredi 08	Allerg
Pomme de terre jambon et oignons rouges	12 & 8	Céleri rémoulade	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 créole		Semoule et carottes cubes	10	Puré 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		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	<u>Menu à thème</u> : Vendé Globe		Salade de pâtes perles	10-12 & 8
Quiche au chèvre et aux pinards	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		Légumes racines (carottes orange et jaune, navet)	
Coulommiers	2	Fromage frais	2	Mogettes salade verte		St Paulin	2
Banane		Macdoine de pâtes		Fion vendén (flan aux oeufs à la cannelle)	1-2 10	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

