

LUNDI 2

Jambon blanc LR  
sans nitrites  
*Jambon de poulet*



Purée de pommes de terre  
+ *beurre frais*

\* Cantal AOC



Crêpe moelleuse sucrée



MARDI 3



Potage aux légumes  
*(carottes, poireaux, pommes de terre)*

Croque Fromage

Dès de carottes braisés

Fruit de saison

MERCREDI 4

Sauté de veau bio à la  
provençale  
*(sauce tomate, herbes de Provence,  
olives noires)*



Polenta

\* Camembert bio



Fruit de saison

JEUDI 5



Salade d'endives



Sauté de porc sauce waterzoi  
Sauté de poulet LR sauce waterzoi  
*(julienne légumes, poireaux, ail, oignons)*

Cubes de pommes  
de terre vapeur bio



Liégeois au chocolat



GOUTER \*

Pompon cacao  
Lait équitable  
Fruit de saison

VENDREDI 6

Colin sauce sétoise  
*(tomates, épices paëlla, carottes, ail,  
oignons, estragon)*

Carottes vichy  
Semoule bio



Gouda



\* Fruit de saison bio



GOUTER \*

Pain  
Confiture d'abricot  
Fromage frais aux fruits

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école

## LUNDI 9

Salade iceberg

## MARDI 10


Hachis parmentier

## MERCREDI 11

 Chou rouge bio râpé  
Sauce enrobante à l'échalote




## JEUDI 12

 Pavé de merlu huile & citron

## VENDREDI 13


LE JOUR DU  **Potage**

**potage cultivateur**  
(poireaux, navets, carottes, pommes de terre)

 Sauté d'agneau sauce hongroise  
(tomates, champignons, ail, oignons)

Salade verte

Emincé de volaille BIO aux olives

 Gratin de poireaux

Raviolis aux légumes bio



Blé bio pilaf  
+ beurre frais



\* Tomme bio



Coquillettes bio  
+ emmental râpé



Emmental

Salade verte



Yaourt aromatisé bio



\* Fruit de saison bio



 Cake ananas caramélisé

Mousse au chocolat

Flan nappé caramel

## GOUTER \*

Barre bretonne  
Lait équitable  
Fruit de saison

## GOUTER \*

Pain  
Chocolat tablette  
Compote pomme banane fraise

## GOUTER

Pain  
Fraidou  
Fruit de saison

## GOUTER \*

Pain  
Confiture de fraise  
Compote de pommes

## GOUTER \*

Petit beurre  
Lait équitable  
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

### NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école