

lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Concombre Vinaigrette maison (au vinaigre de vin) Boeuf bourguignon Nuggets de blé croustillant Macaronis Six de Savoie Compote de pomme BIC	Céleri et Carotte rémoulade Blanquette de volaille à l'ancienne Tarte au fromage blanc et poireaux Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé Fruit	Terrine aux trois légumes Rôti de porc au raisin <i>Croq végétal au fromage</i> Flageolets P'tit Louis Mousse framboise	Salade verte Garniture bolognaise <i>Colin meunière</i> Spaghettis Tome blanche individuelle Pêches au sirop	Pâté de campagne Avocat Dos de colin au citron au citron vert <i>Pané de blé emmental épinard</i> Riz aux petits légumes Leerdammer Compote de pomme biscuitée
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade iceberg Chili con carne <i>Pané de blé emmental épinard</i> Patata para chile Philadelphia d'Amérique Salade de fruits acapulco	Segments de pampleousse Yassa de poulet <i>Steak de soja</i> Semoule Activia saveur noix de coco Banane	Pâté ardennais <i>Terrine au saumon</i> Pot au feu <i>Brandade de morue</i> Saint Paulin Mousse chocolat blanc	Salade chinoise Emincé de porc aigre doux <i>Pané fromage</i> Wok de légumes asiatiques Yaourt bifidus vanille Nashi	Salade tahitienne Requin bleu curry et coco <i>Croq végétal au fromage</i> Riz Gouda Kiwi jaune
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade picorette Grignotte de poulet mariné BBQ <i>Pavé de poisson bordelaise</i> Petit pois paysanne Petit Suisse nature Fruits de saison BIO	Salade coleslaw Jambon au raisin <i>Dos de lieu au citron</i> Poêlée de haricots plats Crème de Vache qui rit Beignet framboise	salade nantaise Cordon bleu de volaille <i>Tarte au fromage blanc et poireaux</i> Potatoes et légumes poêlés Pyrénée individuel Fruit de saison 3	Salade mélange douceur Fricadelle de boeuf au jus <i>Colin meunière</i> Riz Boursin nature Crème dessert vanille	Tomates à l'huile d'olive Ravioli au saumon <i>Ravioli 6 légumes</i> Bonbel Purée de pêche s/sucre ajouté
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Carottes râpées BIO Rôti de lapin farci aux pruneaux <i>Steak de soja</i> Purée Vache qui rit légère Fruit de saison 3	Vinaigrette maison (au vinaigre de vin) Concombre Boulettes de boeuf vigneronnes <i>Pané fromage</i> Macaronis Délice de camembert Purée pomme-fraise	Friand fromage Filet de poulet roti et sa crème de basilic <i>Omelette ciboulette</i> Fondue de chou vert Produit laitier Fruit de saison 1	Taboulé Carré de porc au miel <i>Tarte aux fromages</i> Jeunes carottes persillées yaourt nature Les 2 vaches RTD Pomme	Salade de betteraves lanières Poisson frais selon arrivage <i>Pané fromage</i> Riz pilaf Mini Babybel de caractère Mousse chocolat au lait

TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

Produit des plaines de l'Aube
 Produit Régional
 sans viande
 sans poisson



L'origine de nos viandes est régionale (susceptible d'être européenne en fonction des approvisionnements)

