

















	Entrée	Protéine-accompagnement	Produits laitiers	Dessert
Lundi 30	Crudités au choix 	Saucisse de porc Purée de Pomme de Terre 	Tome noire 	Tarte Normande
Mardi 31	Salade aux croutons 	Couscous/légumes De Bœuf  	Yaourt Bio	Compote aux fruits
Mercredi 01	Carottes râpées 	Pizza 3 fromages 	Saint Morêt	Gaufrettes
Jeudi 02	Tomates au pesto 	Fideua (pâtes, fruits de mer) 	Crème Vanille	Spéculos
Vendredi 03	Feuilleté au comté	Sauté de dinde Pôlée de légumes  	Liégeois Chocolat	Pommes  

Groupes d'aliments :

Légende qualité des produits:

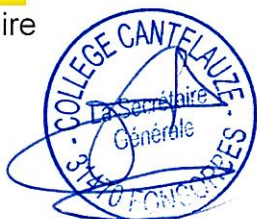
Légumes et fruit  
Produits laitiers

Viandes, poissons, œuf

Féculents, légumes secs

Menu végétarien

La Gestionnaire  
Mme GILLE



Fait maison



Produits bio



Local



Label Rouge



AOC/AOPA



Bleu blanc cœur



Produit issu de la pêche durable



Le Responsable de Restauration  
M. JASIAKIEWIEZ

*JASIA*

La Principale  
Mme RICHOU-D-BIZET