



	<i>Entrée</i>	<i>Protéine-accompagnement</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Dessert</i>
<i>Lundi 06</i>		FERIE		
<i>Mardi 07</i>	<i>œuf dur mayo</i>	<i>Calamars à la Romaine</i> <i>Poivrons grillés</i> 	<i>Mousse</i>	<i>Poires</i>
Mercredi 08	Taboulé 	Crêpes au fromage Salade Iceberg	Yaourt citron 	Fruits au sirop
<i>Jeudi 09</i>	<i>Salade sauce Caesar</i> 	<i>Pâtes à la Carbonara (porc)</i> 	<i>Edam</i>	<i>Glace Cacaahuètes</i>
<i>Vendredi 10</i>	<i>Concombre à la crème</i> 	<i>Colin au Curry</i>  <i>Pomme Grenailles</i>	<i>Camembert</i>	<i>Brownie</i>

Groupes d'aliments :

Légumes et fruit
Produits laitiers

Viandes, poissons, œuf

Féculets, légumes secs

Menu végétarien

La Gestionnaire
Mme GILLE



Légende qualité des produits:



Fait maison



Produits bio



Local



Label Rouge



AOC/AOPA



Bleu blanc coeur



Produit issu de la pêche durable



Le Responsable de Restauration
M. JASIAKIEWIEZ

La Principale
Mme RICHOU-DIZET