













	Entrée	Protéine-accompagnement	Produits laitiers	Dessert
<i>Lundi 25</i>	<i>Férialé</i>			
<i>Mardi 26</i>	<i>Salade / Croutons</i> 	<i>Encornets sauce tomate</i> <i>Riz</i> 	<i>Edam</i> 	<i>Bananes</i>
<i>Mercredi 27</i>	<i>Taboulé à la menthe</i> 	<i>Croque-Monsieur</i> <i>Duo de courgettes</i> 	<i>Liégeois</i>	<i>Salade de fruits</i>
<i>Jeudi 28</i>	<i>Carottes râpées</i> 	<i>Sauté de dinde</i>  <i>Pomme Paillasson</i> 	<i>Saint-Nectaire</i>	<i>Beignet Chocolat</i>
Vendredi 29	Pastèque 	Tortellini 3 fromages/tomates	Yaourt aux fruits 	Biscuit

Groupes d'aliments :

Légumes et fruit
Produits laitiers

Viandes, poissons, œuf

Féculets, légumes secs

Menu végétarien

La Gestionnaire
Mme GILLES-LECLERCQ

Légende qualité des produits:

 **Fait maison**


 **Produits bio**

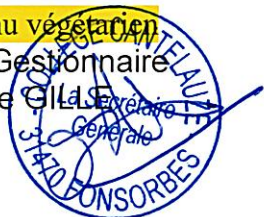
 **Local**

 **Label Rouge**

 **AOC/AOPA**

 **Bleu blanc coeur**

 **Produit issu de la pêche durable**



Le Responsable de Restauration
M. JASIAKIEWIEZ



La Principale
Mme RICHOU-DIZET