



Nos engagements :

- Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
- 5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine
- Produit IGP indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Bœuf : Exclusivement Race à Viande
- Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage à la coupe
- Fromage AOP / AOC 1 par semaine
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

BON APPETIT !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>MENU GRÈVE</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Colombo de dinde</p> <p>Blé BIO pilaf</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>MENU GRÈVE</p> <p>Pâté de volaille</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Carré président</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>SUR LA ROUTE DES INDES</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Raïta de carottes</p> <p>Dhal de lentilles corail aux épinards</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc aux épices indiennes (vanille, cannelle)</p> <p>Biscuit sec</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Rillettes de poissons (colin & saumon)</p> <p>Chipolata</p> <p>Flageolets au thym</p> <p>Edam</p> <p>Pomme</p> <p>S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>MENU BIO & VEGE</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette nature</p> <p>Carottes en persillade</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Beignet fourré chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Thon à la tomate et au basilic</p> <p>Tortis semi complètes BIO</p> <p>Lou Pastroun</p> <p>Poire</p>
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Gratin de panais & pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de radis composée</p> <p>Gardiane de taureau</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>MENU BIO & VEGE</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Riz semi complet</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pomme</p>	<p>Carottes râpées & dés de mozzarella</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes persillée</p> <p>Gâteau à la vanille</p>
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>MENU BIO & VEGE</p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Quenelles sauce pizzaïolo</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Banane</p>	<p>Pâté de Campagne</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Fraidou</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de blé BIO</p> <p>Colin pané</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Poire</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Carré président</p> <p>Flan vanille</p>