

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade coleslaw Filet de poulet rôti Omelette basquaise Pates forestières Samos Kiwi	Macédoine mayonnaise Brochette de dinde origan -citron Steak de soja Duo de flageolets et haricots verts Gervais à boire Ananas au sirop en morceaux	Betterave vinaigrette Nuggets de volaille Nuggets de blé croustillant Carottes poulettes Kidiboo au fromage blanc Berlingot de compote multi-fruits	Radis beurre Garniture bolognaise Assiette Océanne Spaghettis à l'emmental Kiri Liégeois pomme framboise cassis	Quiche lorraine Terrine du marché provencale Filet de poisson pané Steak haché Gratin de légumes printanier Camembert portion BIO Purée de poire
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Rillettes de saumon Terrine aux trois légumes Steak haché sauce tomate Croq végétal au fromage Ecrasé de pomme de terre et tomate Emmental individuel Poire	Salade iceberg Lasagne bolognaise Lasagne ricotta épinard Leerdammer individuel Mousse chocolat aux pépites	Salade fraîcheur du TERTRE Saucisse volaille Pépites de poisson meunière Duo de courgettes Yaourt ferme de la Marque à la poire Pomme Golden	Tomate mimosa Escalope de dinde à l'italienne Quenelles végétariennes Quinoa Edam à la coupe Liégeois pomme framboise cassis	Betterave au maïs Dos de lieu poché à la crème citronnée Escalope de volaille au jus Frites Tome noire individuelle Fraises
Lundi 17	Mardi 18 Menu secours	Mercredi 19	Jeudi 20 Animation	Vendredi 21
Carottes râpées aux pignons de pin Nuggets de blé croustillant Printanière de légumes Comté individuel Gâteau d'anniversaire moelleux aux poire	Pâté coupelle de volaille Mousse de saumon coupelle Ravioli 6 légumes Compote indiv Biscuits d'accompagnement	Artichaut à la russe Normandin de veau au fromage Friands fromage Salsifis persillés Chavroux Banane	Tomates cerises Bagels poulet Bagels emmental Frites allumettes Philadelphia Cupcakes	Salade coleslaw au surimi Médailon de merlu au velouté d'asperge Steak haché Riz cantonnais Mini babybel roulé Melon à la coupe
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade iceberg Escalope de porc au jus Croq végétal au fromage Tagliatelles Carré Frais Eclairs au chocolat	Concombre à la crème Potatoes Burger Gratiné de poisson et légumes à la Nicoise Chanteneige Pastèque	Gougères Tajine de poisson aux olives Lasagne ricotta épinard Petit Suisse aux fruits Liegeois pomme vanille sur coulis frais	Taboulé Aiguillettes volaille  arengo Omelette ciboulette Choux fleurs gratinés Yaourt à boire Fraises	Céleri râpés sauce cocktail Poisson frais Galette boulgour et pois chiche à l'orientale Coquillettes au fromage Edam individuel Entremet choco

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.  
Menus conformes à la réglementation nationale, au recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.  
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Tous nos menus sont accompagnés de pain bio.

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

