

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5- BUFFET
Surimi océane Cordon bleu de volaille Friand fromage Riz aux petits légumes Saint Môret Poire	Salade coleslaw Steak haché sauce estragon Steak de soja Ebly à la tomate Gouda Roulé aux framboises- gâteau d'anniversaire	Tomates couleurs Saucisse chipolata Boulettes végétales Choux fleurs en béchamel Camembert pasteurisé Entremet chocolat	Quiche au fromage Bœuf campagnard Crêpe champignons Jardinière de légumes Tartare nature Abricots	Trio de raves vinaigrette Rôti de dinde froid et cornichons Dos de colin froid Salade de pâtes tortis 3 couleurs Tartelette aux fruits Pain aux céréales tranché
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betterave vinaigrette framboise Filet de poulet rôti crème basilic Escalope panée végétale Mélange de légumes à la Sétoise Pavé 1/2 sel Crème dessert chocolat	Concombre Garniture bolognaise Garniture océane Spaghettis Bombel Gourde compote différents parfums	Salade mélange douceur Nuggets de poulet Steak de soja Riz et ratatouille Les 2 Vaches BIO Beignet au sucre	Artichaut à la russe Galette sarrasin jambon-fromage Galette sarrasin au poisson Légumes bretons Tomme noire Pastèque	Carottes râpées Poisson frais Steak haché Pomme de terre parisienne P'tit Louis Entremet vanille Bourbon
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade ice berg Hamburger Hamburger au poisson Curry frits Ficello Salade de fruits frais	Choux fleur mimosa Brochette de dinde origan-citron Nuggets de blé croustillant Haricots verts Produit laitier Pêche plate	Oeufs mayonnaise Bouchée à la Reine Pané de cabillaud à la Texane Riz Yaourt Fermier Poire	Salade niçoise Hachis parmentier maison Brandade de morue Petit Suisse nature Grillé aux pommes	Pâté en croûte Richelieu Segments Pamplemousse Filet de hoki ketchup Pané fromage Julienne de légumes Kiri chèvre Cocktail de fruits rouges au sirop
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Terrine de poisson aux légumes Salade verte Emincé de boeuf sauce tomate Filet de poisson pané Gratin de légumes Chanteneige Nectarine	Céleri à la Vache qui rit Saucisse de Francfort Pané fromage Lentilles BIO Liégeois vanille Biscuits d'accompagnement	Taboulé Aiguillette de poulet thym citron Poisson pané Haricots verts cuisinés aux petits légumes Yaourt nature sucré Fraises	Tomate au surimi Salade de tomate Sauté de porc milanaise Médaille de merlu au velouté d'asperge Macaronis au fromage Petit cotentin nature Cerises	Salade piémontaise Blanquette de poisson Fricadelle de boeuf au jus Carottes Béchamel Camembert BIO Melon

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, aux 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 ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

sans viande

sans poisson

