

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Terrine aux deux poissons <i>Terrine aux trois légumes</i> Rosbif à l'échalote <i>Pavé de poisson bordelaise</i> Petit pois carottes Fromage Ferme Champs s/ Roy Kiwi	Pastèque Jambon blanc et cornichons <i>Saucisse végétarienne</i> Salade de lentilles Petit suisse nature Entremet chocolat	Avocat sauce cocktail Sauté de porc à la tomate <i>Steak de soja</i> Haricots beurre persillés Yaourt nature les 2 vaches BIO Raisin en grappe	Concombre maïs Mijoté de dinde et veau <i>Crêpe champignons</i> Penne Fromage frais aux fruits BIO Pomme	Salade de betteraves lanières Tranche de poisson au beurre blanc <i>Normandin de veau à l'échalote</i> Pomme grenaille Petit cotentin nature Prunes rouges
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Carottes rapées mozarella Escalope de dinde à l'italienne <i>Dos de colin et sa crème citron vert</i> Purée douceur légumes Vache qui rit Pêche plate	Salade Waldorf Boulettes de bœuf vigneronnes <i>Crêpe champignons</i> Gratin de Brocolis Camembert BIO Paris Brest	Salade carnaval Poulet rôti <i>Escalope panée végétale</i> Pomme de terre boulangère Fromage Ferme Champs s/ Roy Coupelle de fruit des îles	Taboulé Paleron de boeuf sauce au paprika <i>Galette boulgour et pois chiche à l'orientale</i> Jeunes carottes persillées Gouda Flamby vanille	Tomates cerises à croquer Parmentier de poisson maison <i>Hachis parmentier</i> Salade verte Mini Babybel Melon jaune
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 - animation Fête de la Choucroute	VENDREDI 20
Salade iceberg Poirine de porc cuisinée <i>Omelette ciboulette</i> Frites Petit cotentin nature Poire pochée au jus de raisin	Concombre provençal Steak haché sauce tomate <i>Pané de cabillaud à la Texane</i> Petits flans de légumes Emmental à la coupe Liégeois aux fruits rouges	Carottes jaunes râpées Sauté de crevettes <i>Quenelles de volaille à l'ancienne</i> Riz cantonais <i>Riz</i> Yaourt vanille Raisin blanc des vendanges	Mélange douceur Choucroute garnie <i>Choucroute de la mer</i> Fromage Ferme Champs s/ Roy Yaourt Ferme de la marque- fraise	Chou blanc vinaigrette Calamars à la romaine <i>Crêpe aux champignons</i> Polenta foerstière Tomme blanche Crème catalane
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Tartare de tomates et crevettes Aiguillettes de poulet mojito <i>Pané de cabillaud à la Texane</i> Farfales au fromage Tomme grise à la coupe Pomme	Carottes rapées à la mandarine Rôti de boeuf champêtre <i>Omelette ciboulette</i> Gratin de chou fleur et pomme de terre Saint Môret Gâteau d'anniversaire roulé chocolat	Mousse de petits pois Petit salé <i>Tarte au fromage</i> Lentilles Petit Suisse nature Raisin en grappe	Friand au fromage Faux-filet sauce béarnaise <i>Escalope de thon crème et curry</i> Duo de courgettes à la vache qui rit Chanteneige BIO Banane	Saucisson à l'ail <i>Concombre</i> Lasagnes poisson épinard <i>Lasagne bolognaise</i> Cantal Pêche plate

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.

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

sans viande

sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN BIO