









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes au basilic	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Salade antillaise	Carottes râpées 	Cervelas *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Parmentier de lentilles corail 	Chou-fleur à la parisienne *	Sauté de bœuf LOCAL  grand-mère 	Filet de colin sauce citron 
	Petits pois	***	***	Semoule 	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Emmental	Fromage blanc sucré	Gouda 	Brie
DESSERT	Pomme	Liegeois vanille	Poire	Purée de pommes 	Kiwi

P.A. n°3







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise  
Salade antillaise : riz, poivrons, ananas

\* contient du porc

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Potage de légumes	Pizza au fromage	Salade verte nature	Salade de lentilles
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc LOCAL  au paprika * 	Lasagne bolognaise	Escalope de dinde au jus	Chili sin carne 	Colin pané citron 
	Purée de pommes de terre	***	Poêlée de légumes	***	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Comté	Gouda
DESSERT	Clémentines	Flan nappé caramel	Purée de pommes maison	Tarte aux poires	Banane

P.A. n°4

\*\*\*  
Menu validé  
en Commission menu



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES