



produits issus de l'agriculture biologique

				JEUDI 01	VENDREDI 02
				PASTEQUE SAUCISSES VOL.MERGUEZ LENTILLES (provenance agriculteur Nozéen) EDAM / GLACE	FEUILLETE HOT DOG QUENELLES DE BROCHET CHOU FLEURS YAOURT MIXE PULPE ORANGE
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	
FERIE	PATE DE CAMPAGNE CORDON BLEU MACARONIS SAINT PAULIN FRUITS SIROP	SARDINES BEURRE COURGETTE FARCIE POMMES SAUTEES GELIFIE VANILLE ANANAS FRAIS	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE PORC PRINTANIERE LEGUMES PETIT SUISSE NAT.SUCRE PATISSERIE	PIEMONTAISE VOLAILLE BOULETTES AGNEAU TRIO DE LEGUMES COULOMMIERS SMOOTHIE MANGUE ORAN.	
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	
PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	PRINTEMPS BIO	
MELON GALIA CHIPOLATAS COQUILLETES YAOURT NATURE COMPOTE POM. ABRICOTS	PASTEQUE BOULETTES BŒUF SEMOULE CARRE DE L'EST COOCKIE CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE SAUMON BROCOLIS CANTAL JEUNE ABRICOTS	TOMATES VINAIGRETTE PILON DE POULET CAROTTES / PETITS POIS FROMAGE BLANC GLACE MULTIFRUITES	TABOULE OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS YAOURT SUR LIT DE MYRT. NECTARINE	
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	
SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	SEMAINE FRAICH'ATTITUDE	
MELON CHARENTAIS ROTI DE BŒUF PUREE YAOURT A BOIRE PECHE	RADIS BEURRE BROCHETTE DINDE BARBECUE POEELE DE LEGUMES MORBIER MIRABELLES SIROP	ENDIVES CABILLAUD ARMORICAINE CHOU CUIT LIEGEOIS CHOCOLAT FRAISES	CELERI RAVE RAPE SAUCISSE DE TOULOUSE RATATOUILLE TOME NOIRE CERISES	CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNES DE THON SALADE VERTE FROMAGE BLANC VANILLE ABRICOTS	
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	
POMELOS ROTI DE PORC FRITES CAMEMBERT KIWI	BETTERAVES ROUGES EMINCE POULET BASQUAISE HARICOTS BEURRE MOUSSE CHOCOLAT BANANE	MACEDOINE BURGER DE POM.DE TERRE BATAVIA FROMAGE COQUE SORBET	SALADE CHOU RAISIN SAUTE D'AGNEAU TORTIS EMMENTAL ANANAS SIROP	TOMATES VINAIGRETTE COLIN EN SAUCE BOUQUET DE LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE POIRES	

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnement et raisons techniques.