































MIDI	LUNDI Vert	MARDI Orange Menu végétarien	MERCREDI Blanc	JEUDI Jaune	VENDREDI Rouge
ENTREE	Concombre local crème de persil 	Carottes rapées 	Céleri rémoulade aux pommes	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Poisson MSC à la bordelaise	 Dahl de lentilles corail 	Poisson MSC sauce crème 	Roti de porc sauce moutarde 	Poulet à la Basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au pesto 		Choux fleurs en persillade	Carotte jaune 	Semoule Rouge
LAITAGE	 Yaourt aux fruits	Mimolette	Yaourt nature 	Cheddar	Fromage blanc Coulis de Fraises 
DESSERT	Carpaccio de kiwis au sirop de verveine	 Abricot	Gateau noix de coco 	 Melon Jaune	Cerise 

 végétarien  
  Les produits biologiques  
  La recette du chef  
  Les produits locaux  
  Les produits frais  
  Ferme de Cœur



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Menu végétarien Salade de crudités	Taboulé de la cheffe	 Salade verte	Melon 	Carottes râpées 
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis aux légumes de saison	Quiche aux fromages	Tomate farcie sauce tomate	Roti de dinde Sauce brune	 Saucisse fumée
ACCOMPAGNEMENT	Repas complet 	Brocolis sautés 	Semoule 	 Haricots verts en persillade	Pomme de terre au persil
LAITAGE	Yaourt nature 	Camembert 	Petit suisse	Yaourt Aromatisé	Emmental
DESSERT	Compote de fruits	Glace	Oreillon de pêche au sirop	Gâteau maison au chocolat	Nectarine 



Les produits biologiques



La recette du chef



Les produits locaux














Les produits frais



Ferme de Cœur



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Menu végétarien Salade de tomates au maïs		Carottes rapées 	Tomates vinaigrette	Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n'cheese  	ASSIETTE UNIQUE (poissons)	Saucisse Knacky	Emincé de cuisson de dinde	 Côte de porc sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT	Repas complet		Frites	Pommes de terre vapeur 	Petit pois  à la française
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages secs	 Yaourt nature	Assortiment de fromages 	Fromage blanc
DESSERT	Fruit de saison	 Compote de fruits	Gaufre liégeoise	Corbeille de fruits de saison 	 Gâteau de la cheffe



Végétarien



Les produits biologiques



La recette du chef



Les produits locaux












Les produits frais



Ferme de Cœur




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade Coleslaw	Melon	Oeufs durs mayonnaise	Menu végétarien Pastèque	
PLAT PROTIDIQUE	Quenelles nature sauce Nantua	Poulet rôti	Merguez grillée 	Bolognaise de légumes 	Assiette Froide
ACCOMPAGNEMENT	 Riz	Purée de pommes de terre	 Haricots verts en persillade	Torsades multicolore et emmental rapé	
LAITAGE	Fromage à la coupe 	 Yaourt Nature	Yaourt	Fromage à la coupe 	Petits Suisse
DESSERT	Fruits de saison	 Fraises au sucre	 Fruit de saison	Flan Vanille	 Fruit de saison



Végétarien



Les produits biologiq 

La recette du chef



Les produits locaux










Les produits frais



Ferme de Cœur




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Menu végétarien</b> Carottes rapées 	Salade Composée		Melon	
PLAT PROTIDIQUE	Tortellini ricotta épinards	Rôti de dinde sauce champignons		Filet de poisson grillé MSC	
ACCOMPAGNEMENT	Repas complet	Tortis au beurre 	PIC NIC	Ratatouille de la cheffe 	PIC NIC
LAITAGE	Assortiments de fromages secs 	 Yaourt nature		Yaourt Aromatisé	
DESSERT	Glace	 Fruit de saison		 Corbeille de fruits	



Végétarien



Les produits biologiques 

La recette du chef



Les produits locaux



Les produits frais



Ferme de Cœur