










## Menu 5 éléments




Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
 Fricassée de volaille - Sauce napolitaine  
 /Pané fromager  
**Tortis Bio**   
 Chantaillou  
 Compote fraîche pomme BIO, banane et poire  




Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)    
 Normandin de veau - sauce strogonoff  
 /Filet de colin lieu  - sauce strogonoff  
 Jeunes carottes  
 Flan vanille  
**Galettes au beurre Bio** 



Mercredi

Potage façon cultivateur  
 Kefta de boeuf - Légumes couscous  
 /Boulettes végétariennes - Légumes couscous  
**Semoule Bio**    
 Yaourt sucré   
 Ananas au sirop

Jeudi

Oeuf dur - , mayonnaise  
 Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes   
 Tomme noire IGP   
**Banane Bio** 

Vendredi

Salade de riz igrp aux petits légumes  - Vinaigrette  
 Poisson pané 100 % filet   
 Purée de pommes de terre et brocolis  
 Crème anglaise  
 Cake au chocolat du chef 