

Menu 5 éléments

Lundi

Radis rose - , beurre
 Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella 
 Yaourt Cimelait aromatisé 
 Madeleine

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**)  
 Paupiette de volaille  - Sauce chasseur
 /Filet de colin lieu 
 Jeunes carottes
 Saint Nectaire AOP 
 Fruit de saison

Mercredi

Rillettes de sardines
 Nuggets de poulet pané - , Ketchup
 /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup
 Epinards béchamel
 Suisse fruité 
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Jambon blanc Label Rouge  
 /Omelette nature
 Pommes de terre cubes rissolées 
 Fromage
 Tarte aux pommes Normande du chef 

Vendredi

Concombre - Vinaigrette
 Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 
Edam Bio 
Banane Bio 