



## 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** 