

Lundi 04 	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Betterave HVE Escalope de volaille panée BIO Petits pois bio Madeleine Bio Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Velouté de légumes Poulet rôti Frites au four Tomme noire Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade chef (Carottes, tomates, maïs, salade verte) Gratin de pâtes, ratatouille, fromage Bûchette de chèvre mélange Compote de pommes HVE</p>	<p>Taboulé Pavé de poisson blanc Dieppoise Riz Vache qui rit Eclair au chocolat</p>
Lundi 11	Mardi 12 	Jeudi 14	Vendredi 15
	<p>Velouté de légumes Bio Haricots blancs Bio à la tomate Yaourt sucré Bio Madeleine Bio</p>	<p>Carottes râpés Pizza au fromage Tortis Mimolette Dessert lacté chocolat</p>	<p>Choux rouges pommes et raisins Palette de porc à la diable Ratatouille Edam Fruit frais</p>
Lundi 18 	Mardi 19	Jeudi 20 – MENU AMERICAIN	Vendredi 21
<p>Choux fleurs Bio Emincé de volaille Bio à la Normande Riz Bio Petit beurre Bio Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Rillettes Rousties de légumes Blé aux petits légumes Mimolette Fruit frais</p>	 <p>Velouté de tomates  Cheeseburger VBF Frites au four Petit suisse sucré Brownie</p>	<p>Quiche Lorraine Dos de colin MSC velouté de petits légumes Purée de patate douce Vache qui rit Compote de pommes bananes</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27 	Vendredi 28
<p>Betteraves HVE Sauté de porc HVE dijonnaise Lentilles cuisinées Gouda Fruit frais</p>	<p>Poireaux vinaigrette Paupiette de volaille sauce poivron Gratin de choux fleurs Cantafrais Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de légumes Bio Hachis parmentier Bio Saint Paulin Bio Fruit frais Bio</p>	<p>Rosette tranché Beignets au Calamar ketchup Pomme de terre quartier LOCAL Cœur de Neufchâtel AOP Gâteau au yaourt</p>