

\* = "AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES"

**Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Féculents - Produits laitiers - Plats protidiques**

**Pain de type 80 (riche en minéraux et en fibres) - Fruits et salade verte à disposition à tous les repas.**

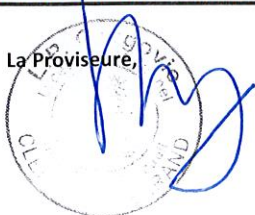
*Salades et crudités servis sans sauce*



Tous les repas sont préparés sur place et nous privilégions une cuisine faite avec des produits frais et locaux

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Merguez (VF) et kefta de volaille à la marocaine (A,G) ou tajine de poisson (I,J)</p> <p>Semoule BIO et/ou légumes couscous (I,D)</p> <p>Fromage local ou yaourt aux fruits (D) ou yaourt à boire local (D)</p> <p>Fruits ou riz au lait BIO local ou semoule au lait (A,G,D)</p>	<p>Salade bar (A,D,L,N,G) macédoine (G,L,N) ou céleri rémoulade ou œuf dur mayonnaise (G,N,L)</p> <p>Chipolatas ou encornet a la tomate (M,N,J)</p> <p>Purée (D) ou/et gratin de courgettes BIO (A,D)</p> <p>Fromage ou yaourt (D)</p> <p>Fruit ou compote</p>
MARDI	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Sauté de lapin (chine) à l'ancienne (A,D,N) ou poisson à la crème citronnée (J,N,D,G)</p> <p>Lentilles BIO (D) et/ou brocolis BIO rôtis (D)</p> <p>Fromage AOP* ou yaourt BIO* nature (D)</p> <p>Fruit ou fruits au sirop</p>	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Curry d'agneau local (C,N,D)</p> <p>Tomate farcie végétarienne (G,D,A)</p> <p>Riz BIO (G,D) et/ou haricots verts BIO (D)</p> <p>Fromage ou petit suisse aux fruits (D)</p> <p>Fruit ou pêche au spéculos (G,D,C)</p>
MERCREDI	<p>Carottes râpées BIO*, chou BIO* émincé, céleri BIO* (C,A,D,L,N,G)</p> <p>Jambon à l'os braisé ou grillade de porc local sauce aux pruneaux (N,D) ou dos de lieu mariné au pesto (J)</p> <p>Frites et/ou chou braisé (D)</p> <p>Fromage ou yaourt aromatisé (D)</p> <p>Fruit ou compote BIO</p>	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Rôti de veau local sauce au poivre vert (D,N) ou filet de poisson tomate mozza (J,D)</p> <p>Jardinière de légumes (D)</p> <p>Fromage ou petit suisse nature (D)</p> <p>Fruit ou Paris Brest ou donut chocolat (A,G,D)</p>
JEUDI	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Bœuf local bourguignon (A,D,N) ou aile de raie aux câpres (J,D,N)</p> <p>Coquillettes BIO (A,G,D) et/ou poêlée de carottes BIO (D)</p> <p>Fromage AOP* ou fromage blanc BIO* local (D)</p> <p>Fruits BIO*</p>	<p>Menu des internes</p>
VEDI	<p>Salade bar (A,D,L,N,G)</p> <p>Surimi (G,J) ou œuf dur (L,N,G) ou charcuterie locale (A,D,G,N,C)</p> <p>Quenelles nature gratinées crème de champignons (G,A,D,N) ou omelette (D,G)</p> <p>Riz BIO et/ou gratin de chou fleur BIO (A,D)</p> <p>Yaourt ou fromage portion (D)</p> <p>Fruits ou compote ou flan vanille nappé caramel (C,A,G,D)</p>	

La Provisseure,



Le Secrétaire Général,

