


















 <i>Lundi</i>	 <i>Mardi</i>	 <i>Mercredi</i>	 <i>Jeudi</i>	 <i>Vendredi</i>
Entrée	Galantine de volaille et cornichon	  Céleri rémoulade	 Tomates sauce basilic	   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	 Salade de pommes de terre
Plat	 Ravioli au boeuf sauce tomate <u>Fromage râpé</u>	  Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO) <u>Jambon dinde</u>	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale	  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage			 Tomme (BIO)		
Dessert	Prunes	Liégeois chocolat		Eclair au chocolat	Raisins

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 AOP	 Recette du chef
 HVE	 VBF	 CE2	 Local
 Contient du porc	 MSC	 Label rouge	 VPE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc