










Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
 Macédoine* Nuggets au soja Purée de carottes BIO* Compote de pommes 	Crêpe au fromage Jambon blanc Coquillettes BIO Yaourt nature	Maquereau sauce tomate Sauté de dinde* Haricots verts Yaourt aromatisé	Betteraves râpées Chili con carne* Riz Galette des rois
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Pâté de foie Pâte BIO à la carbonara* Liégeois au chocolat	Riz au thon* Steak haché Haricots verts Yaourt nature sucré	 Velouté de légumes BIO Sauté de porc* Flageolets Tiramisu au speculoos*	 Carottes râpées BIO* Crousti fromage Pâtes BIO Yaourt aux fruits
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Quiche lorraine (œufs BIO)* Filet de colin sauce aurore* Riz Poires au sirop	Soupe BIO au vermicelle* Cannellonis Salade Petits suisses aux fruits	Sardines Bœuf Carottes (BIO)* Purée de pommes de terre BIO* Clémentines 	 Omelette BIO* Salade iceberg Fromage Crème dessert au chocolat et biscuit
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Chou-fleur à la vinaigrette* Boulettes végétariennes sauce tomate* Riz Entremet chocolat* 	Œuf dur BIO* mayonnaise Escalope de dinde à la crème* Tagliatelles Compote pomme/poire	Salade Hachis Parmentier* Fromage Banane	Potage de légumes* Rôti de porc Haricots verts Gâteau au yaourt*

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique.

*Plat fait maison  Menu végétarien