

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles aux légumes	Pâté de campagne (#)	Salade des Champs*	Carottes, maïs	Friand au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Sauté de porc aux pruneaux (#)</i>	<i>Blanquette de poisson aux p'tits légumes</i>	<i>Hâché de veau, sauce tomate</i>	<i>Rougail saucisse (#)</i> <i>Rougail saucisse de volaille (pour les sans porc)</i>	<i>Steak de merlu, sauce américaine</i>
	<i>Pommes fondantes</i>	<i>Duo de haricots verts, flageolets</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Riz</i>	<i>Purée de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Yaourt pulvé</i>	<i>Emmental</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Compote de pommes, banane	Biscuit moelleux nature	 Fruit de saison	 Muffin pépites de chocolat	Salade de fruits
GOUTER	<i>biscuits goûters fraise</i> <i>pomme</i> <i>yaourt sucré</i>	<i>pain au lait</i> <i>verre de jus d'orange</i> <i>20 gr de pâte à tartiner</i>	<i>biscuits palmiers</i> <i>compote framboise</i> <i>verre de lait</i>	<i>biscuits fourrés fraise</i> <i>verre de jus d'ananas</i> <i>yaourt sucre</i>	<i>1/4 de baguette de pain</i> <i>verre de lait</i> <i>20 g de confiture</i>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.