











Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Carottes rapées Sauté de bœuf  Légumes de saison  Fromage  Yaourt nature 	Salade de saison Pâtes  Aux légumes  Compote 	Légumes de saison  Ratatouille Socca Fruit de saison	Salade Poisson en sauce Boulgour  Crème vanille 	Pizza au fromage Omelette  Haricots verts  Pâtisserie
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade composée Emincé de poulet  Pâtes 1/2 complète  Emmental rapé  Fruit de saison	Salade de saison  Chili végétarien  Riz  Yaourt aux fruits 	Lentilles  Saucisses Nougat de Montélimar	Couscous : Agneau  Légumes Semoule  Fruit de saison	Potage de légumes  Dos de colin  Légumes de saison  Glace
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade Blanquette de veau  Purée  Fruit de saison	Œufs mayonnaise  Pâtes 1/2 complète  Légumes de saison  Crème au chocolat 	Pique- Nique	Pas de cantine	Friand au fromage Poisson meunière Légumes de saison  Eclair à la vanille
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade Raviolis aux fromages  Emmental rapé  Fruit de saison	Potage de légumes  Poisson meunière  Légumes de saison Pâtisserie	Salade Steack haché  Frites Fruit de saison	Pizza au fromage  Paupiette de veau  Légumes de saison Yaourt nature 	Salade Dos de cabillaud  Riz  Fruit de saison

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (**bio**)

LR : Les viandes de veau, porc et agneau sont **Label Rouge**

Le bœuf est d'origine française

MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du maraichage local bio

Fait maison



Menus élaborés par la responsable de cuisine conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011