

Lundi 04	Allerg	Mardi 05	Allerg	Jeudi 07	Allerg	Vendredi 08	Allerg
Pomme de terre jambon et oignons rouges	12 & 8	Céleri rémoulade	11-1 12& 8	Bouillon tomate alphabet	10	Macédoine de légumes/ œuf dur	1-12 & 8
Colin meunière	4	Rougail saucisses		Bœuf sauté aux épices		Hachis de lentilles	10
Brocolis au gratin	2	Riz créole		Semoule et carottes cubes	10	Purée de patate douce	2
Fromage fondu	2	Yaourt	2	Camembert	2	Emmental	2
Pomme		aux fruits rouges		Clémentines		Poire	
Lundi 11	Allerg	Mardi 12	Allerg	Jeudi 14	Allerg	Vendredi 15	Allerg
FERIE		Potage au potiron		Radis beurre		Carottes râpées	12 & 8
		Gratin de saumon aux coquillettes	4 & 2 10	Chili sin carne		Filet de dinde aux épices tandoori	
		Fromage blanc sucré	2	Riz		Haricots verts	
		Ananas frais		Fromage des Pyrénées	2	Fromage fondu	2
				Compote pomme fraise		Cake pomme et poire	1 & 10
Lundi 18	Allerg	Mardi 19	Allerg	Jeudi 21	Allerg	Vendredi 22	Allerg
Potage parmentier (poireau pdt)		Salade endive emmental aux noix	2-12 14 & 8	Menu à thème: Vendée Globe		Salade de pâtes perles	10 -12 & 8
Quiche au chèvre et aux épinards	1-2 & 10	Dos de colin beurre blanc	4	Rillettes de sardines	4	Emincé de Bœuf au paprika	
Salade verte		Quinoa /boulghour	10	Jambon grillé Moquettes salade verte		Légumes racines (carottes orange et jaune, navet)	
Coulommiers	2	Fromage frais	2	Fion vendéen (flan aux oeufs à la cannelle)	1-2 10	St Paulin	2
Banane		Macédoine de pêches				Clémentine	

Poisson issu de la Pêche durable



Origine des viandes



Fabrication Maison



Produit local



Produits issus de l'agriculture Bio



Produits surgelés



Fruits et Légumes de saison



Liste des allergènes :

1 - Œuf	2 - Lait	3 - Crustacé	4 - Poisson	5 - Arachide	6 - Soja	7 - Sésame
8 - Sulfite	9 - Lupin	10 - Gluten	11 - Céleri	12 - Moutarde	13 - Mollusque	14- Fruits à coques