



MENUS STANDARDS					MENUS STANDARDS				
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
CAROTTE RÂPÉE	PÂTÉ DE VOLAILLE	SALADE GÉSILIERS AUX CROÛTONS	TARTE AU POIREAU	SALADE RUSTIQUE	SALADE ACAPULCO	SALADE ICEBERG	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE SURIMI
GARNITURE DE LÉGUMES A LA CRÈME	RAVIOLI À LA VIANDE	POULET RÔTI	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE	GRATIN DES OCÉANS	BRANDADE DE POISSONS	LASAGNE AUX LÉGUMES	CORDON BLEU	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATA
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE		HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ MADRAS			HARICOT PLAT / PENNE SEMI COMPLÈTE	PURÉE	LENTILLE
EMMENTAL RÂPÉ	EMMENTAL RÂPÉ		CAMEMBERT			CANTAL			RONDELÉ NATURE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE	PARIS BREST	POMME	ORANGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CLÉMENTINE	PURÉE ABRICOT BANANE	YAOURT BASQUE VANILLE	KIWI



MENUS STANDARDS					MENUS STANDARDS				
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE ŒUF	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE ITALIENNE	SALADE CHIFFONNADE AU JAMBON	CAROTTE CÉLÉRI VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE	COEUR DE BLÉ EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE CURRY	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE	BŒUF STROGONOF	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD	ÉMINCE DINDE SAUCE COCO	POISSON MEUNIÈRE	RISOTTO FÈVE ASPERGE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	POULET RÔTI
RIZ BASMATI	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE		BEIGNET SALSIFI	PETIT POIS OIGNON		JULIENNE ROMANESCO / FUSILLI SEMI COMPLÈTE	CHOU FLEUR SAUCE CRÈME
		SAINT NECTAIRE		SAMOS	CANTAL	COMTÉ	EDAM		
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	BANANE	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ	YAOURT FERMIER BIO CITRON	KIWI	CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE