

			Jeudi 1	Vendredi 2 repas BIO
			Betteraves mimosa Pilons de poulet Lentilles/carottes Fromage blanc/Fruit	Salade niçoise Lasagnes chèvre épinards Salade verte Tarte amandine aux poires
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9 repas BIO
Brocolis vinaigrette Raviolis Salade verte Pêche façon melba	Salade de lentilles Poulet grillé Courgettes au parmesan Compote	Tomates maïs Colombo de dinde Pâtes Fromage/Fruits	Carottes et radis râpés Filet de poisson sauce normande Riz parfumé Mousse au chocolat	Concombres en salade Tarte soubise Salade verte Fruits au sirop
Lundi 12 repas BIO	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de chèvre chaud Curry de pois chiche Semoule Yaourt Fruit	Duo carottes céleri Saucisse Flageolets haricots verts Crème dessert vanille	Macédoine au jambon Emincé de poulet Brocolis pdts Fromage Fruits	Salade verte emmental Blanquette de veau Risetti Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade maison Coquillettes au poisson gratinées Salade verte Fromage blanc Abricots au sirop

Ces menus ont été élaborés avec la participation de Mme LAGARRIGUE Diététicienne (Laboratoire vétérinaire, service du Conseil Départemental) ;

Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en raison des approvisionnements. Légumes majoritairement fournis par le 82 dans son assiette.