





















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI				
ENTREES	Taboulé à la menthe	Friand au fromage		Radis croc sel 					
<i>Menus de substitutions :</i>		Salade de riz							
PLAT	Paleron de bœuf sauce braisée	Paupiette de volaille sauce tomate		Bâtonnets de poisson					
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée	Paupiette de poisson sauce tomate							
GARNITURE	Haricots verts	Ratatouille		Blé CE2 à la tomate 					
	Frites au four CE2 	Riz Créole		-					
LAITAGE	Vache picon	Chanteneige BIO 		Edam BIO 					
DESSERT	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes BIO 		Fromage blanc aux fruits					
<p>P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale </p>	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 Agri éthique France	 MSC	 AOP	 IGP	 Produits biologiques	 CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !



sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour