



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Endives aux pommes et raisins secs	Taboulé		Laitue aux fines herbes	Radis noir/beurre
Viande	Boulettes de bœuf, sauce provençale	Cordons bleus		Tartiflette végétarienne	Cassolette de poisson frais "pêche du jour"
Accompagnement	Pépinettes	Purée de potimarron			Cœur de blé
Dessert	Produit laitier	Fromage		Purée de fruits sans sucres ajoutés	Yaourt fermier de Nadège
		Fruit		Biscuit sec	

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres	Produit Bio
Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines	Produits de saison
Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines	Circuit court
Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.	
Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements	