



Menu



Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Be</p> <p>Betteraves en salade Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade Iceberg et brunoise de radis Vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Be</p> <p>Endives aux lardons Endives dès de fromage (sans porc) Vinaigrette au miel</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Be</p> <p>Salade grecque (tomate concombre feta olives noires), vinaigrette nature</p>
<p>Be</p> <p>Nuggets de poisson (colin) et citron</p>	<p>Végé</p> <p>Penne LOCALE et haché végétal à la tomate et aux herbes</p>	<p>Sauté de dinde au jus</p>	<p>Rôti de boeuf au jus</p>	<p>Pavé de merlu à l'oselle</p>
<p>Epinards béchamel et pommes de terre</p>	<p>Be</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Gratin de bœuf et courgettes "cheesy" (curcuma, emmental)</p>	<p>Pommes sautées</p>	<p>Be</p> <p>Haricots beurre persillés Lentilles</p>
<p>Be</p> <p>Gouda</p>	<p>Be</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Be</p> <p>Camembert</p>	<p>Froidou</p>	<p>Be</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Be</p> <p>Purée de pommes LOCALE</p>	<p>Be</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit LOCAL</p>	<p>Fruit LOCAL</p>	<p>Be</p> <p>Moelleux pomme cannelle</p>
<p>GOUTER</p> <p>Paillole Yaourt nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Bongâteau à la fraise Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Grillé normand au cacao Fromage frais fruité Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Céréales Lait Compote pomme pêche</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fromage fondu Président Fruit</p>
<p>Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p>Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p>Bleu Blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p>Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>