

















	<i>Du 3 au 7</i>	<i>Du 10 au 14</i>	<i>Du 17 au 21</i>	<i>Du 24 au 28</i>
Lundi	Concombres à la crème Beef sauce poivre Flageolets Pavé du Larzac Chocolat liégeois	Saucisson et beurre Escalope de veau Haricots verts à la persillade Montagnac crouste Eclair à la vanille	Macédoine au surimi Steak haché Quinoa au beurre Tomme d'Aquitaine Yaourt aux fruits	Boudin de campagne Boulettes de bœuf Penne régate  Kiri Cerises 
Mardi	Paté de tête vinaigrette Cordon bleu Brocolis au jus Templais tendre Compote 	Carottes râpées Bœuf marenco Pommes vapeur Baechler pur brebis Yaourt sucré 	Pâté de campagne Cuisse de poulet rôtie Epinards à la crème Rocamadour fermier Banane	Salade de riz Nuggets de poulet français Brocolis au jus Chèvre buchette Yaourt aromatisé
Mercredi	Betteraves râpées Roti de veau braisé Carottes sautées Kiri Yaourts aux fruits	Friand au fromage Rôti d'agneau Cœur de céleri braisé Emmental Orange	Tortis  aux lardons Steak de thon Purée de carottes  Pyrénées vache/brebis Gâteau	Taboulé au citron Raviolis en gratin Salade  Comte cyclamen Tarte aux pommes
Jeudi	Menu végétarien Salade au roquefort  Gratin de pommes de terre  aux œufs  Baechler mixte  Pommes Gala 		Betteraves rouge au maïs Omelette  au fromage Petits pois/carottes Camembert Bertrand Fraises  	Concombres à la vinaigrette Rôti de dinde Carottes sautées Tomme de Finhan Fromage blanc sucré
Vendredi	Radis et beurre Paella aux fruits de mer et poulet Vache qui Rit Gâteau d'été		Asperges vertes Rôti de veau Gratin de choux fleur Morbier grand or Flan au chocolat	Sardines à l'huile Riz aux fruits de mer Baechler paysan Glace 



Produits locaux



Produits bio



Repas sans viande

Menus validés par les diététiciennes d'Agap Pro