
















|   |          | Menu   |  |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi    | Salade de <b>pâtes bio</b>   - Vinaigrette au pesto<br>Paupiette au veau FR  - Sauce à la moutarde à l'ancienne<br>/Omelette nature<br>Petits pois CE2 au jus<br>Fruit de saison Bio  |  |
|   | Mardi    | Saucisse de porc CE2 <br>/Roulé végé blé et pois<br><b>Lentilles Bio</b> au jus <br>Tomme blanche<br><b>Crème dessert à la vanille BIO</b>    |  |
|   | Mercredi | <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la framboise<br>Poisson blanc meunière MSC <br>/Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental<br>Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade<br>Verre de <b>lait Bio</b>  |  |
|   | Jeudi    | Oeuf dur MEA  - Vinaigrette<br>/Carottes Bio râpées <br>Butternut poêlé - Sauce colombo<br><b>Riz Bio</b> créole <br>Fruit de saison Bio  |  |
|   | Vendredi | ROTI DE DINDE LOCAL  - Sauce façon blanquette<br>/Boulettes tomate mozzarella<br><b>Haricots verts Bio</b> persillés <br><b>Bûchette de chèvre Bio</b> <br>Galette des rois   |  |