



- : laitage
 - : légumes et fruits cuits
 - : légumes et fruits crus
 - : viande, poisson, œuf
 - : Féculent
 - * ingrédient issu de l'agriculture Biologique
- Repas végétarien

Les plats sont préparés sur place tous les jours par Elise et Mélissa

Lundi	3	Mardi	4	Jeudi	6	Vendredi	7
Salade composée		Tomate		Pamplemousse		Salade Caliméro	
Chili sin carne		Sauté de veau		Pâtes* bolognaise*		Saumon	
Riz		Poêlée campagnarde		Gruyère		Fondue de légumes	
Fromage							
Fruit		Riz au lait*		Salade de fruits		Fruit	
Lundi	10	Mardi	11	Jeudi	13	Vendredi	14
Crudités du lapin		Feuilleté au fromage		Céleri		Cœur de palmier	
Lasagnes		Agneau		Sauté de bœuf		Wrap au thon	
		Ratatouille		Poêlée bretonne			
Yaourt*		Fromage		Fromage		Glace	
		Fruit		Fruit			
Lundi	17	Mardi	18	Jeudi	20	Vendredi	21
Salade italienne		Chou-fleur vinaigrette		Carottes râpées		Betteraves rouges	
Omelette		Emincé de volaille		Sauté de porc		Poisson	
Haricots verts		Frites – salade		Poêlée villageoise		Riz	
Fruit		Yaourt*		Crêpe		Fromage	
						Fruit	
Lundi	24	Mardi	25	Jeudi	27	Vendredi	28
Macédoine		Tomate – gruyère		Melon		Concombre – fêta	
Pates* aux lentilles		Cordon bleu		Saucisses		Saumon	
Fromage		Haricots verts		Haricots à la tomate		Fondue de légumes	
Fruit		Compote		Yaourt*		Gâteau	
		Biscuit					
Lundi	1	Mardi	2	Jeudi	4	Vendredi	5
Chou rouge		Melon		Pamplemousse		PIQUE-NIQUE 	
Quiche du soleil		Boulette		Sauté de bœuf			
Fromage		Poêlée marocaine		Röstis de légumes			
Fruit		Lait* fraise		Yaourt*			