

	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	<p>***Menu végétarien*** Taboulé Boulette de soja sauce orientale Ratatouille à la niçoise Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Macédoine Poulet rôti Purée de pommes de terre du chef Sauce barbecue Cantal AOC Fruit</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette aux herbes Rôti de boeuf charolais froid Mayonnaise Salade de penne au pesto rouge Bûche mélangée Fraîcheur de Cassis</p>	<p>Rillettes de canard Filet de saumon au citron persillé Carottes Base assaisonnement curry Fromage blanc de la fromagerie Maurice Tarte au flan</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Concombre en rondelles vinaigrette moutarde Pizza au fromage Salade verte Saint Nectaire AOC Flan au chocolat</p>	<p>Salade de riz façon cantonaise (crevettes) Escalope de dinde au jus Courgettes au pesto rouge Camembert Fruit</p>	<p>Salade verte aux croûtons vinaigrette à l'échalote Filet de cabillaud sauce végétale pomme curry crémée Petits pois extra fins Fromage frais sucré Tarte aux cerises</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette moutarde Rôti de veau LBR au romarin Légumes couscous et semoule Fromage blanc indiv sucré différemment Sucre Sucre roux Chocolat en poudre Fruit</p>	<p>Melon charentais Boulettes boeuf charolais charcutière (oignon, cornichon, moutarde) Riz Edam Cocktail de fruits</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Bâtonnets de carottes Sauce yaourt crudités Croque monsieur au thon du chef Salade verte vinaigrette moutarde Pointe de Brie Compote de pommes et fraises allégée en sucre</p>		<p>Friand au fromage Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Haricots verts au persil Fromage blanc nature Fruit</p>	<p>Salade de haricots beurre à l'échalote Chili con carne charolais Riz Kiri Assiette de fruits d'été (Melon jaune et charentais)</p>	<p>Tranche de pastèque Poisson pané frais et quartier de citron Purée d'épinards et pommes de terre Saint Paulin Eclair parfum chocolat</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<p>Melon charentais Tajine de mouton Semoule Tomme noire Crème dessert au caramel</p>	<p>Salami* et cornichon Poisson pané frais et quartier de citron Carottes et oignons au naturel Saint Nectaire AOC Fruit</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette gourmande à la carotte Carbonara* Torti emmental râpé Yaourt aromatisé Cubes de pêche au sirop</p>	<p>Salade de riz, tomate, dinde et mimolette Manchons de poulet Poêlée de légumes BIO Samos Poire de producteur local</p>	<p>Moelleux de tomate au basilic maison Courmentier de boeuf charolais Salade verte vinaigrette moutarde Fromage frais aux fruits Fruit</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
<p>Chou rouge Vinaigrette au soja Colombo de porc* Riz blanc Yaourt de la ferme de Béthanie Compote de pêches allégée en sucre</p>	<p>Salade fraîcheur de printemps (SV, pomme, céleri, cerfeuil) vinaigrette moutarde Pavé de merlu sauce estragon Ratatouille et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Tarte au citron meringuée</p>	<p>Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Poulet sauce façon orientale Boullgour Tomme blanche Fruit</p>	<p>Melon charentais Cheeseburger Ketchup Frites au four Cantal AOC Crème dessert à la vanille</p>	