





















			Jeudi 1	Vendredi 2
			<p>Macédoine vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) Lentilles locales mijotées  Bûche mélangée Pomme de producteur local </p>	<p>Salade de riz à la thaïlandaise Poisson meunière et quartier de citron Petits pois extra fins Camembert PUREE DE POIRE (FRAIS)</p>
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Salade croquante de pommes et oranges Vinaigrette au cerfeuil  Boulettes boeuf charolais charcutière (oignon, cornichon, moutarde) Ketchup Pommes noisette Vache qui rit Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé Omelette Carottes à la tomate Yaourt nature local de Sigy Fruit</p>	<p>Mâche et maïs vinaigrette moutarde Sauté de dinde sauce pomme cannelle  Blé Coulommiers Fruit</p>	<p>Pâté de mousse de canard et cornichon Rôti de boeuf charolais cuit au jus Haricots verts à l'ail Saint Nectaire AOC Choux à la crème Sauce chocolat</p>	<p>**Amuse-Bouche** Carottes râpées Brandade  Salade verte vinaigrette moutarde Fromage blanc nature Compote de pommes et cassis allégée en sucre AMUSE BOUCHE : cake au curcuma </p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Salade de blé aux petits légumes Sauté de boeuf charolais façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Epinards branches à la crème Bûche mélangée Fruit</p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette moutarde Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre) Cantal AOC Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>***Menu végétarien*** Tartines de saumon  Veg - Fajitas (haché végétal) et riz Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  Poulet rôti Petits pois extra fins Fromage blanc aromatisé Gâteau aux poires du chef </p>	<p>Concombre en rondelles vinaigrette balsamique  Pavé de hoki sauce crème aux herbes Macaroni Emmental râpé Pointe de Brie Flan au chocolat</p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive citron  Pavé de colin sauce végétale champignons crémée Semoule Edam Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Emincé d'endives et croûtons vinaigrette moutarde Saucisse de Strasbourg* Purée de haricots verts  Camembert Beignet abricot</p>	<p>Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Rôti de boeuf charolais cuit au jus Carottes fraîches  à la tomate Petit suisse nature Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre Sauté de dinde marengo Coquillettes Pont l'Evêque AOC Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>Friand au fromage Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)  Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Fruit</p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Carottes râpées Quenelle de brochet sauce tomate Riz Cantadou ail et fines herbes Fruit</p>	<p>Concombre local en rondelles  vinaigrette à la ciboulette Emincé de porc* façon fermière Epinards branches au gratin Fromage blanc nature Cake breton en barre et sa crème anglaise</p>	<p>Emincé de chou blanc Pavé de merlu au citron persillé Boulgour  Coeur de Dame Flan à la vanille</p>	<p>Brocolis en salade Sauté de boeuf charolais sauce au thym Purée de pommes de terre du chef  Mimolette Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>***Animation : Les pas pareille*** Salade de lentilles  Poisson pané frais et quartier de citron Carottes et crumble nature  ou crumble au fromage  Fourme d'ambert AOC Fruit</p>