

Menus collège Benjamin Franklin - 04 au 08 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Tomates ciboulette</u></p> <p>Macédoine de légumes Salade coleslaw (chou blanc, carottes)</p>	<p><u>Concombre vinaigrette maison</u></p> <p>Céleri rémoulade Salade de maïs</p>	<p><u>Potage de potiron</u></p>	<p><u>Friand au fromage</u></p> <p>Pâté de campagne Emincé de tomate</p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette maison</u></p> <p>Salade hollandaise (salade verte, tomate, gouda) Taboulé</p>
<p><u>Emincé de bœuf au curry</u></p> <p>Steak haché</p>	<p><u>Cuisse de poulet rôti</u></p> <p>Filet de daurade</p>	<p><u>Penne bolognaise</u></p>	<p><u>Rôti de porc au cidre</u></p> <p>Nuggets de dinde</p>	<p><u>Colin meunière & citron</u></p> <p>Rôti de bœuf à la moutarde</p>
<p><u>Poêlée de légumes</u></p> <p>Semoule</p>	<p><u>Pommes noisettes</u></p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p><u>Penne</u></p>	<p><u>Gratin de chou fleur</u></p> <p>Riz créole</p>	<p><u>Boulgour pilaf</u></p> <p>Julienne de légumes</p>
<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Fondu Président Coulommiers</p>	<p><u>Fraidou</u></p> <p>Coulommiers Yaourt nature</p>	<p><u>Edam</u></p>	<p><u>Camembert</u></p> <p>Chantailou Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Fondu Président</u></p> <p>Gouda Yaourt nature</p>
<p><u>Beignet chocolat noisette</u></p> <p>Fruit de saison Crème vanille</p>	<p><u>Compote pommes framboises</u></p> <p>Fruit de saison Mousse au chocolat au lait</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Flan chocolat Madeleine</p>	<p><u>Entremet à la vanille</u></p> <p>Fruit de saison Roulé aux myrtilles</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 11 au 15 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Chou blanc vinaigrette</u></p> <p>Betteraves aux pommes Cervelas vinaigrette</p>	<p><u>Salade chef</u> (salade verte, épaule emmental, œuf, olive)</p> <p>Concombre à la crème Macédoine mayonnaise</p>	<p><u>Endive vinaigrette</u></p>	<p><u>Salade de pommes de terre</u></p> <p>Tomates basilic Pamplemousse</p>	<p><u>Soupe de légumes mijotés</u></p> <p>Salade de maïs Salade provençale (salade, tomate, poivrons, anchois)</p>
<p><u>Galopin de veau</u></p> <p>Filet de hoki</p>	<p><u>Hachis parmentier de la mer</u></p> <p>Boudin noir aux pommes</p>	<p><u>Sauté de dinde forestière</u></p>	<p><u>Palette de porc à la provençale</u></p> <p>Poisson en papillote</p>	<p><u>Hoki pané & quartier de citron</u></p> <p>Emincé de dinde sauce suprême</p>
<p><u>Petits pois</u></p> <p>Riz créole</p>	<p><u>Purée</u></p> <p>Pêlé mêlé provençal</p>	<p><u>Farfalles</u></p>	<p><u>Julienne de légumes</u></p> <p>Dal makhani (haricots rouges, lentilles)</p>	<p><u>Courgettes persillées</u></p> <p>Riz créole</p>
<p><u>Croc lait</u></p> <p>Camembert Yaourt nature</p>	<p><u>Fromage blanc</u></p> <p>Chanteneige Yaourt nature</p>	<p><u>Croûte noire</u></p>	<p><u>Mimolette</u></p> <p>Chantailou Yaourt nature</p>	<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Gouda Brie</p>
<p><u>Mousse au chocolat au lait</u></p> <p>Fruit de saison Liegeois à la vanille</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Flan au chocolat Ananas au sirop</p>	<p><u>Compote de pommes</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Crème caramel Abricots au sirop</p>	<p><u>Tarte aux poires</u></p> <p>Fruit de saison Entremet pistache</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 18 au 22 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Salade coleslaw</u> (chou blanc, carotte)</p> <p>Duo de concombre et maïs Œufs mayonnaise</p>	<p><u>Potages de légumes</u></p> <p>Pâté de campagne Poireaux vinaigrette</p>	<p><u>Salade ninon</u> (salade, crevette, ananas, pomme)</p>	<p><u>Pamplemousse</u></p> <p>Céleri rémoulade Salade verte & dés d'emmental</p>	<p><u>Saucisson à l'ail</u></p> <p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Friand au fromage</p>
<p><u>Saucisse de Toulouse</u></p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p>	<p><u>Bœuf Bourguignon</u></p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p><u>Sauté de porc</u></p>	<p><u>Boulettes de bœuf sauce tomate</u></p> <p>Omelette fromage</p>	<p><u>Colin sauce crème</u></p> <p>Paupiette de veau</p>
<p><u>Poêlée Champêtre</u> (brocolis, champignons)</p> <p>Lentilles</p>	<p><u>Purée</u></p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p><u>Semoule</u></p>	<p><u>Haricots verts</u></p> <p>Farfalles</p>	<p><u>Riz créole</u></p> <p>Salsifis en persillade</p>
<p><u>Saint Paulin</u></p> <p>Cantafrais nature Yaourt nature</p>	<p><u>Carré de l'est</u></p> <p>Croc lait Edam</p>	<p><u>Coulommiers</u></p>	<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Petits suisses natures Chantailou</p>	<p><u>Edam</u></p> <p>Tomme blanche Yaourt nature</p>
<p><u>Compote de fruits mélangés</u></p> <p>Fruit de saison Mousse au chocolat au lait</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Crème dessert à la vanille Fourrandise fraise</p>	<p><u>Ile flottante</u></p>	<p><u>Roulé au chocolat</u></p> <p>Fruit de saison Flan nappé au caramel</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Compote d'ananas Glace à la vanille</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 25 au 29 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Tomates & maïs</u></p> <p>Taboulé Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)</p>	<p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Cervelas vinaigrette Salade de pommes de terre</p>	<p><u>Concombre à la crème</u></p>	<p><u>Potage à la tomate</u></p> <p>Pâté forestier Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p>	<p><u>Endives & noix</u></p> <p>Chou blanc vinaigrette Salade chinoise (salade, concombre, soja, épaule)</p>
<p><u>Cordon bleu</u></p> <p>Pavé de lieu sauce crème</p>	<p><u>Petit salé</u></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>	<p><u>Escalope de dinde</u></p>	<p><u>Sauté de boeuf</u></p> <p>Saucisse de Montbéliard</p>	<p><u>Calamars à la romaine</u></p> <p>Rôti de dinde</p>
<p><u>Haricots beurres persillés</u></p> <p>Purée</p>	<p><u>Lentilles</u></p> <p>Choux fleurs en gratin</p>	<p><u>Pommes de terre sautées</u></p>	<p><u>Semoule</u></p> <p>Ratatouille</p>	<p><u>Epinards à la crème</u></p> <p>Riz pilaf</p>
<p><u>Croc lait</u></p> <p>Camembert Yaourt nature</p>	<p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Bleu Fraidou</p>	<p><u>Emmental</u></p>	<p><u>Edam</u></p> <p>Chantailou Yaourt nature</p>	<p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Brie Coulommiers</p>
<p><u>Crème dessert à la vanille</u></p> <p>Fruit de saison Tarte aux fruits</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Pomme au four & caramel Madeleine longue</p>	<p><u>Poire au sirop</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Flan nappé caramel Cocktail de fruit</p>	<p><u>Tarte aux fruits</u></p> <p>Compote de pommes Fruit de saison</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 01 au 05 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Salade de pâtes au surimi</u></p> <p>Salade verte aux croûtons Tomates vinaigrette</p>	<p><u>Concombre vinaigrette maison</u></p> <p>Betteraves vinaigrette Salade Rochelle (Céleri, ananas, pomme, raids)</p>	<p><u>Salade composée au bleu</u></p>	<p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Céleri rémoulade Choux fleurs sauce aurore</p>	<p><u>Potage aux légumes</u></p> <p>Salade de maïs Saucisson à l'ail</p>
<p><u>Poulet à l'ail</u></p> <p>Pavé de colin</p>	<p><u>Rôti de porc</u></p> <p>Omelette nature</p>	<p><u>Rôti de veau farci persillé</u></p>	<p><u>Nuggets de poisson</u></p> <p>Sauté de porc aux olives</p>	<p><u>Tortis à la méditerranéenne</u> (plat complet végétarien: tomate, courgettes, ail, lentilles)</p> <p>Filet de daurade à la basquaise</p>
<p><u>Brocolis</u></p> <p>Spirales</p>	<p><u>Purée</u></p> <p>Petits pois</p>	<p><u>Boulgour pilaf</u></p>	<p><u>Fondue de poireaux</u></p> <p>Riz créole</p>	<p><u>Pâtes torsadées</u></p> <p>Purée de carottes maison</p>
<p><u>Fraidou</u></p> <p>Bleu Yaourt nature sucré</p>	<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Brie Camembert</p>	<p><u>Petits suisses</u></p>	<p><u>Saint Paulin</u></p> <p>Fromage blanc Chantailou</p>	<p><u>Croûte noire</u></p> <p>Croc lait Yaourt nature</p>
<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Liegeois à la vanille Mousse au chocolat au lait</p>	<p><u>Flan pâtissier</u></p> <p>Fruit de saison Compote de pommes fraises</p>	<p><u>Salade de fruits frais</u></p>	<p><u>Entremet au chocolat</u></p> <p>Fruit de saison Gaufre créole</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Compote de poire Flan à la vanille</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 08 au 12 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Salade club</u> (salade, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Betteraves à l'échalotte Salade ninon (salade, crevette, ananas, pomme)</p>	<p><u>Potage de légumes</u></p> <p>Pâté de campagne Salade verte</p>	<p><u>Tomate vinaigrette</u></p>	<p><u>Salade blé dor</u> (blé, maïs, tomate, olive)</p> <p>Champignons en salade Macédoine de légumes</p>	<p><u>Concombre alpin</u></p> <p>Mortadelle de porc Salade Sicilienne (salade, tomate, mozzarella, olive)</p>
<p><u>Galopin de veau</u></p> <p>Pavé de hoki sauce nantua</p>	<p><u>Cordon bleu</u></p> <p>Gratin de la mer</p>	<p><u>Emincé de dinde</u> <u>sauce suprême</u></p>	<p><u>Sauté de bœuf</u> <u>aux poivrons</u></p> <p>Filet de merlu sauce aneth</p>	<p><u>Filet de merlu</u></p> <p>Sauté de dinde à la basquaise</p>
<p><u>Epinards à la crème</u></p> <p>Pommes persillées</p>	<p><u>Purée</u></p> <p>Courgettes à la persillade</p>	<p><u>Riz créole</u></p>	<p><u>Haricots verts</u></p> <p>Blé créole</p>	<p><u>Semoule</u></p> <p>Choux fleurs persillés</p>
<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Camembert Chantailou</p>	<p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Coulommiers Six de savoie</p>	<p><u>Gouda</u></p>	<p><u>Cœur de dame</u></p> <p>Cantadou Yaourt nature</p>	<p><u>Emmental</u></p> <p>Fondu Président Yaourt nature</p>
<p><u>Fourrandise à la fraise</u></p> <p>Entremet au chocolat Fruit de saison</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Compote pommes pêches Mousse au café</p>	<p><u>Flan nappé au caramel</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Roulé au chocolat Cocktails de fruits</p>	<p><u>Pomme au four caramélisée</u></p> <p>Entremet à la vanille Fruit de saison</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 15 au 19 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Salade de lentilles</u> Salade aux 3 fromages Salade chou chou</p>	<p><u>Soupe à la tomate</u> Céleri rémoulade Tomate antiboise</p>	<p><u>Salade verte</u></p>	<p><u>Pâté de foie</u> Endives au noix Salade catalane (batavia, haricots rouges, maïs, poivrons rouges)</p>	<p><u>Assiette de crudités</u> Betteraves aux œufs durs Pêche au thon</p>
<p><u>Merguez</u> Cabillaud sauce tomate vanillée</p>	<p><u>Sauté de dinde au curry</u> Filet de daurade sauce ciboulette</p>	<p><u>Jambon braisé</u></p>	<p><u>Emincé de bœuf aigre doux</u> Parmentier de poisson</p>	<p><u>Hoki pané & quartier de citron</u> Sauté de dinde au bouillon de légumes</p>
<p><u>Ratatouille</u> Semoule</p>	<p><u>Pommes boulangères</u> Carottes fraîches persillées</p>	<p><u>Coquillettes</u></p>	<p><u>Riz créole</u> Haricots beurres en persillade</p>	<p><u>Poêlée de légumes</u> Riz pilaf</p>
<p><u>Bûche de chèvre</u> Tomme blanche Yaourt nature</p>	<p><u>Fondu Président</u> Yaourt aromatisé Brie</p>	<p><u>Cantadou</u></p>	<p><u>Fromage blanc</u> Fraidou Saint Nectaire</p>	<p><u>Yaourt nature</u> Gouda Fromage blanc</p>
<p><u>Ile flottante</u> Mousse au chocolat au lait Fruit de saison</p>	<p><u>Fruit de saison</u> Compote de pommes fraises Glace au chocolat</p>	<p><u>Compote de fruits mélangés</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u> Liegeois vanille Entremet à la pistache</p>	<p><u>Gaufre flash</u> Cocktail de fruits Fruit de saison</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 07 au 11 mars 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Animation TOUT CHOU

<p><u>Salade chinoise</u> <i>(salade, concombre, soja, épaule)</i></p> <p>Tomates & thon emietté Carottes râpées</p>	<p> <u>Salade chou chou</u> <i>(chou rouge, chou blanc)</i></p> <p>Duo de saucissons Salade de maïs</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u></p>	<p><u>Salade niçoise</u> <i>(riz, tomate, maïs, poivrons)</i></p> <p>Salade verte & croûtons Potage de légumes mixés</p>	<p><u>Concombre alpin</u></p> <p>Œufs durs mayonnaise Haricots verts en vinaigrette</p>
<p><u>Escalope viennoise</u></p> <p>Saucisse de francfort</p>	<p><u>Steak haché</u></p> <p>Rôti de porc au jus</p>	<p><u>Sauté de porc</u></p>	<p><u>Emincé de boeuf au paprika</u></p> <p>Nuggets de dinde</p>	<p><u>Filet de merlu à la basquaise</u></p> <p>Rôti de veau farci</p>
<p><u>Ratatouille</u></p> <p>Lentilles</p>	<p> <u>Trio de chou</u>  <i>(chou fleur, brocolis, chou romanesco)</i></p> <p>Coquillettes</p>	<p><u>Semoule</u></p>	<p><u>Jardinière de légumes</u></p> <p>Pommes de terres persillées</p>	<p><u>Riz pilaf</u></p> <p>Haricots beurres</p>
<p><u>Tomme blanche</u></p> <p>Yaourt nature Cantafrais</p>	<p><u>Cotentin</u></p> <p>Yaourt aromatisé Coulommiers</p>	<p><u>Petits suisses</u></p>	<p><u>Gouda</u></p> <p>Mimolette Yaourt nature</p>	<p><u>Brie</u></p> <p>Cœur de dame Fromage blanc</p>
<p><u>Tarte aux pommes</u></p> <p>Mousse au chocolat Fruit de saison</p>	<p><u>Chou à la crème</u></p> <p>Fruit de saison Compotes pommes poires</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Cocktails de fruits Ile flottante</p>	<p><u>Pêche au sirop</u></p> <p>Pommes au four & caramel Fruit de saison</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*

Menus collège Benjamin Franklin - 14 au 18 mars 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Potage de légumes</u></p> <p>Cervelas vinaigrette Salade impériale (salade, carotte, pommes, olive)</p>	<p><u>Radis beurre</u></p> <p>Endives vinaigrette Salade de pommes de terre</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u></p>	<p><u>Taboulé</u></p> <p>Salade club (salade, tomate, épaule, emmental) Betteraves râpées aux pommes</p>	<p><u>Fenouil en rémoulade</u></p> <p>Crostini tomate mimolette Salade catalane (batavia, haricots rouges, maïs, poivrons rouges)</p>
<p><u>Hachis parmentier</u></p> <p>Emincé de dinde sauce suprême</p>	<p><u>Omelette aux fines herbes</u></p> <p>Rissollette de veau sauce champignons</p>	<p><u>Poulet rôti</u></p>	<p><u>Rôti de boeuf</u></p> <p>Filet de lieu sauce crème</p>	<p><u>Quenelles de brochet béchamel</u></p> <p>Grilladou de boeuf au paprika</p>
<p><u>Purée</u></p> <p>Carottes fraîches persillées</p>	<p><u>Carottes à la crème</u></p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p><u>Haricots blancs à la tomate</u></p>	<p><u>Ratatouille</u></p> <p>Pommes poêlées</p>	<p><u>Bouलगour pilaf</u></p> <p>Sabzi de légumes (carottes, aubergines, pomme de terre, petits pois,+ épices)</p>
<p><u>Fondu Président</u></p> <p>Yaourt nature Coulommiers</p>	<p><u>Fromage blanc</u></p> <p>Camembert Cantafrais</p>	<p><u>Yaourt nature</u></p>	<p><u>Tomme blanche</u></p> <p>Gouda Yaourt nature</p>	<p><u>Chantailou</u></p> <p>Bûchette de chèvre Yaourt nature</p>
<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Beignet framboise Crème dessert caramel</p>	<p><u>Madeleine longue</u></p> <p>Compote d'ananas Mousse au chocolat au lait</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Poire sauce chocolat</u></p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p><u>Flan à la vanille</u></p> <p>Fruit de saison Pêche au sirop</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 21 au 25 mars 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Tomates ciboulette</u></p> <p>Macédoine mayonnaise Salade coleslaw (carottes, chou blanc)</p>	<p><u>Concombre vinaigrette</u></p> <p>Céleri rémoulade Salade de maïs</p>	<p><u>Potage aux légumes</u></p>	<p><u>Carottes râpées vinaigrette du terroir</u></p> <p>Choux fleurs sauce aurore Emincé de tomate</p>	<p><u>Salade de pâtes au pistou</u></p> <p><u>Pâté de campagne</u> Salade Hollandaise (salade verte, tomate, gouda)</p>
<p><u>Rôti de bœuf</u></p> <p>Nuggets de dinde</p>	<p><u>Haut de cuisse de poulet rôtie</u></p> <p>Filet de dorade à la crème</p>	<p><u>Sauté de porc aux champignons</u></p>	<p><u>Penne bolognaise</u></p> <p>Emincé de dinde aux herbes</p>	<p><u>Colin meunière & citron</u></p> <p>Sauté de bœuf aux poivrons</p>
<p><u>Poêlée de légumes</u></p> <p>Semoule</p>	<p><u>Pommes persillées</u></p> <p>Epinards à la crème</p>	<p><u>Riz pilaf</u></p>	<p><u>Penne</u></p> <p>Gratin de fenouil à la niçoise</p>	<p><u>Julienne de légumes</u></p> <p>Boulgour pilaf</p>
<p><u>Yaourt nature</u></p> <p>Fondu Président Coulommiers</p>	<p><u>Fraidou</u></p> <p>Camembert Yaourt nature</p>	<p><u>Yaourt aromatisé</u></p>	<p><u>Cœur de dame</u></p> <p>Saint nectaire Yaourt nature</p>	<p><u>Gouda</u></p> <p>Yaourt nature Rondelé ail & fines herbes</p>
<p><u>Beignet chocolat noisette</u></p> <p>Flan nappé caramel Fruit de saison</p>	<p><u>Compote pommes framboises</u></p> <p>Mousse au chocolat au lait Fruit de saison</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Crème caramel</u></p> <p>Fruit de saison Pêche au sirop</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p> <p>Flan à la vanille Crêpe chocolat</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
90% de viandes bovines françaises.*



Menus collège Benjamin Franklin - 28 mars au 1er avril 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Chou blanc vinaigrette</u> Betteraves aux pommes Cervelas vinaigrette</p>	<p><u>Salade au gruyère</u> Concombre à la crème Œufs mimosa</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u></p>	<p><u>Salade de pommes de terre</u> Pamplemousse Tomate ciboulette</p>	<p><u>Endives en salade</u> Salade verte au bleu Salade provençale</p>
<p><u>Rôti de veau aux olives</u> Filet de hoki au citron</p>	<p><u>Hachis parmentier de la mer</u> Boudin noir aux pommes</p>	<p><u>Sauté de dinde forestière</u></p>	<p><u>Rôti de porc au jus</u> Poisson en papillote</p>	<p><u>Hoki pané et son quartier de citron</u> Emincé de dinde sauce suprême</p>
<p><u>Petits pois</u> Semoule</p>	<p><u>Purée</u> Pêlé mêlé provençal</p>	<p><u>Farfalles</u></p>	<p><u>Gratin de courgettes</u> Lentilles</p>	<p><u>Riz aux petits légumes</u> Ratatouille</p>
<p><u>Fromage blanc</u> Croc lait Fraidou</p>	<p><u>Camembert</u> Mimolette Yaourt nature</p>	<p><u>Croûte noire</u></p>	<p><u>Cotentin</u> Yaourt aromatisé Coulommiers</p>	<p><u>Brie</u> Tartare ail et fines herbes Yaourt nature</p>
<p><u>Barre Bretonne</u> Liegeois vanille Fruit de saison</p>	<p><u>Ananas au sirop</u> Flan au chocolat Fruit de saison</p>	<p><u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Fruit de saison</u> Abricot au sirop Crème caramel</p>	<p><u>Mousse au chocolat</u> Fruit de saison Yaourt aux fruits</p>

*Nous privilégions au maximum les circuits courts .
 90% de viandes bovines françaises.*

