



LUNDI 4	MARDI 5 "menu végétarien"	MERCREDI 6	JEUDI 7 C'EST D'ICI	VENDREDI 8 "menu des enfants"
SALADE D'ENDIVES ^{4B} AUX OIGNONS FRITS BOULETTE BŒUF ^L COUSCOUS ^{4B} ET LÉGUMES TARTARE POMME ^{4B} PAIN ORIENTAL	BOUILLON DE VERMICELLE ^{4B} CURRY DE LENTILLES ^{4B} PATATE DOUCE PRODUITS LAITIERS DIVERS GALETTE DES ROIS	SALADE DE MAÏS ET OLIVES CORDON BLEU/ ESCLOPE DE DINDE PURÉE DE CAROTTES ^{4B} FROMAGE BLANC ^{4B} FRUIT DE SAISON	TIELLE DE SÈTE ^{Scitania} SAUTÉ D'AGNEAU ^L GRATIN DE CHOU FLEUR CANTAL ^L COMPOTE DE POMMES ^{4B}	SALADE VERTE ^{4B} AUX CROUTONS CHEESEBURGER FRITES/ PDT AU FOUR ILE FLOTTANTE
GATEAUX SABLÉS/FROMAGE BLANC/ FRUIT	PAIN DE MIE BEURRE ET MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT	BISCUIT/FRUIT	PAIN AU CHOCOLAT/ LAIT CHOCO
LUNDI 11 "menu végétarien"	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 C'EST D'ICI	VENDREDI 15
VELOUTÉ DE POTIRON À LA CRÈME ^{4B} ^{Scitania} ŒUFS MOLLETS RIZ CANTONNAIS VEGAN ^{4B} PRODUITS LAITIERS DIVERS FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHE ET OIGNONS ^{4B} ROTI DE DINDE ^L HARICOTS BEURRE CAMEMBERT CLÉMENTINE	BETTERAVES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE COLIN SAUCE CURRY BOULGOUR ^{4B} EMMENTAL KIWI ^{4B} PAIN AUX SESAME	SALADE DE PÂTES ^{4B} ^{Scitania} SAUCISSE DE TOULOUSE ^L CAROTTES ^{4B} YAOURT FERMIER ^{4B} POMME ^{4B}	SALADE VERTE ^{4B} / BETTERAVES RAVIOLI AU BŒUF SAUCE TOMATE ^{4B} GRUYÈRE RAPÉ PETIT SUISSE ^{4B} POIRE
CREPE AU SUCRE/ COMPOTE	CÉRÉALES LAIT/FRUIT	BISCUIT/ JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT	MADELINE/FROMAGE BLANC/ FRUIT
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20 "menu végétarien"	JEUDI 21 C'EST D'ICI	VENDREDI 22
SALADE CHOU/CAROTTES AUX RAISINS ^{4B} GIGOT D'AGNEAU ROTI ^L FLAGEOLETS LEERDAMER KIWI ^{4B}	SALADE DE POMME DE TERRE ROTI DE BŒUF ^L BROCOLIS GRATINÉS PRODUITS LAITIERS DIVERS BANANE ^{4B} PAIN AUX CÉRÉALES	PIZZA AU FROMAGE LENTILLES CORAIL SAUCE TOMATE SEMOULE AU BEURRE ^{4B} BABYBEL CLÉMENTINE	SALADE VERTE ^{4B} / CŒUR ARTICHAUTS ^{Scitania} SAUTÉ DE POULET FERMIER ^L RIZ CAMARGUAIS ^L FROMAGE BLANC DE LOZÈRE ^{4B} GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS/FRUIT	VELOUTÉ DE COURGETTE ^{4B} AU KIRI FISH & CHIPS/ HOKI & PDT VAPEURS SAUCE TARTARE EMMENTAL GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE/FRUIT
PAIN BEURRE MIEL/ JUS DE FRUIT	BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT	PAIN FROMAGE/COMPOTE	PAIN CONFITURE/FRUIT
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28 C'EST D'ICI	VENDREDI 29 "menu végétarien"
SALADE VERTE ^{4B} / ENDIVES LASAGNES BOLOGNAISE ^{4B} GRUYÈRE RAPÉ YAOURT NATURE ^{4B} COMPOTE DE FRUITS ^{4B}	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CŒUR DE FILET DE MERLU ^L CHOU ROMANESCO EN GRATIN TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ ORIENTAL ^{4B} ESCALOPE MILANAISE COURGE BUTTERNUT AU BEURRE ^{Scitania} PRODUITS LAITIERS DIVERS POIRE	CAROTTES RAPÉES ^{4B} GRAINES DE SÉSAME ^{Scitania} SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE ^L PETIT ÉPEAUTRE ^{4B} TOMME DE BREBIS D'ESTAING KIWI ^{4B}	SAMOUSA DE LÉGUMES TARTIFLETTE VEGAN AU REBLOCHON ^L FAISSELLE ^{4B} CLEMANTINE PAIN AU LEVAIN
CROISSANT AU BEURRE/ FRUIT	PAIN CONFITURE/ COMPOTE	PAIN AU CHOCOLAT / FRUIT	BISCUIT/FROMAGE BLANC	CÉRÉALES LAIT/FRUIT
<i>sous réserve d'éventuelles modifications</i>	<i>** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois</i>			
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L/sou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	CRÊCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN ^{4B}

