

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	  Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron		 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage				  Maroilles	
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)		 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses



HVE



Recette du chef



MSC



VBF



CE2



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Contient du porc



Végétarien



Local



Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc