




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07	08	09	10	11
<b>Tomates<sup>bio</sup> et concombres</b> Dos de colin à la crème <b>Carottes<sup>bio</sup> et pommes de terre<sup>bio</sup></b> Yaourt aromatisé	<b>Salade verte<sup>bio</sup></b> Omelette <sup>bio</sup> Pâtes Tomme grise <b>Pêche plate</b>	<b>« Menu Bollywood »</b> Lassi au <b>concombre</b> Butter Chicken <sup>F</sup> / <b>butter fish</b> Riz Basmati et petits pois Kheer au coulis de mangue	Salade de pois chiches Lasagnes légumes ( <b>courgettes<sup>bio</sup></b> ) mozzarella Fromage blanc aux <b>fraises</b>	<b>Duo de melon</b> Steak haché <sup>N</sup> sauce tomate / <b>dos de colin sauce tomate</b> <b>Ratatouille (aubergines-courgettes<sup>bio</sup>)</b> et semoule Pyrénées Gâteau au chocolat et crème anglaise
<b>Banane</b> Gâteau Eau	Gâteau au miel Lait <sup>bio</sup>	Baguette beurre ½ sel <b>Abricot</b> Eau	Baguette Confiture ou miel Jus de fruits	Gourde lactée Gâteau Eau
14	15	16	17	18
	<b>Carotte<sup>bio</sup> et concombres</b> au yaourt Spaghetti aux crevettes <b>Nectarine</b>	<b>Tomates<sup>bio</sup> basilic</b> Emincé de bœuf <sup>N</sup> sauce basquaise / <b>œufs durs sauce basquaise</b> Riz Comté Fusée	<b>« Menu Froid »</b> Taboulé maison Wrap <b>crudités (carottes<sup>bio</sup>)</b> et œufs Carré de l'Est <b>Abricots</b>	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde <sup>F</sup> vallée d'Auge / <b>filet de limande meunière</b> Duo de carottes Riz au lait entier
	Baguette viennoise Pâte de spéculoos Gourde lactée	Gâteau Compote Lait <sup>bio</sup>	Baguette chocolat Jus de fruits	Baguette Confiture ou miel <b>Melon</b> Eau
21	22	23	24	25
Œuf mayonnaise Gratin de <b>pommes de terre<sup>bio</sup></b> à la Normande <b>Pastèque</b>	<b>Radis</b> beurre Emincé de bœuf <sup>N</sup> à l'échalote / <b>omelette</b> Petits pois – <b>carottes<sup>bio</sup></b> Emmental Crème Dessert chocolat	<b>« Menu Bollywood »</b> Raïta de <b>concombre</b> Cabillaud au lait de coco et curry Riz basmati Lassi banane mangue	Bouchée fromagère sur salade Pizza aux légumes Yaourt nature <b>Fraises</b>	Betteraves vinaigrette Chipolatas <sup>N</sup> / <b>dos de colin à la crème</b> Pommes de terre grenailles Saint Paulin <b>Melon</b>
Baguette Confiture ou miel Briquette de lait chocolaté	<b>Pêche</b> Gâteau Eau	Gâteau à la <b>carotte<sup>bio</sup></b> Jus de fruits	Baguette chocolat Compote Eau	Baguette viennoise Confiture Gourde lactée
28	29	30	31	01
<b>Salade verte<sup>bio</sup></b> Brandade de poisson Fromage blanc et pêches poêlées	<b>Carottes<sup>bio</sup></b> râpées Tian de <b>courgettes<sup>bio</sup></b> et riz Mimolette Compote	<b>Tomates<sup>bio</sup></b> - mozzarella Poulet <sup>F</sup> rôti / <b>nugget de poisson</b> Haricots verts Tarte fine aux pommes	<b>Pastèque à la menthe</b> Chili sin carne Camembert Crème de banane	<b>« Menu sans couvert »</b> Bâtonnet de <b>carottes<sup>bio</sup></b> et <b>concombre</b> sauce fromage blanc Sandwich rillettes de maquereaux à la tomate Esquimaux
Gâteau Compote Eau	Baguette Fromage Jus de fruits	Baguette Confiture ou miel <b>Melon</b> Eau	Brownie Lait <sup>bio</sup>	<b>Pêche</b> Gâteau Eau

N : Bovins élevés et abattus en Normandie

F: Volailles élevées et abattues en France

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge - **Végétaux frais de saison**

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Informations allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame,

fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

