

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Pâté de foie / Pomme de terre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées bio vinaigrette
Plat	Poulet rôti / Courgettes BIO	Poisson pané / Julienne de légumes	Sauté de porc braisé / Tarte aux poireaux / Haricots beurre	Chipolatas / Cœur de collin crème de champignon / purée	Bœuf bio façon fajitas / Haricots verts
Laitage	Crème de gruyère	Camembert	Pont l'Evêque AOP	Yaourt sucré bio	Edam
Dessert	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé vanille bio	Fruit BIO	Flan	Fruit bio
	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Entrée	Crudités bio mayonnaise	Salade de pommes de terre mimosa	Crudités bio vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Sauté de porc sauce normande / Rôti de bœuf / Trio de légumes	Paupiette de veau à l'ancienne / Haricots verts	Cordon bleu de volaille / Pommes de terre rissolées	Lasagnes bolognaises	Gratin dauphinois (plat complet végétal)
Laitage	Camembert	Vache qui rit bio	Fromage bûchette	Yaourt sucré bio	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Entremets caramel maison	Mousse au chocolat	Fruit bio
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Carottes râpées	Potage à la tomate	Salade jaune (pâtes, œufs, mais, mayonnaise)	Saucisson à l'ail / Pommes de terre vinaigrette	Potage Crécy
Plat	Rôti de porc aux pruneaux / Crêpelette / Courgettes bio	Emincé de poulet à la crème / purée	Crêpe au fromage / Mélange de légumes oriental	Macn'cheese (macaroni au fromage)	Crêpe au fromage / Frites
Laitage	Emmental	Petit suisse sucré	Camembert	Camembert	Yaourt sucré bio
Dessert	Gélifié chocolat	Fruit bio	Ile flottante	Gélifié vanille	Gâteau maison aux myrtilles
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Crêpes bio vinaigrette	Taboulé de blé	Potage à la tomate	Terrine de campagne / Salade verte	Crêpe au fromage
Plat	Nuggets de poulet / Haricots verts	Poulet bio / Lentilles maison	Quiche lorraine / Lasagnes ricotta épinards / Farfalle	Gratin de chou-fleur au jambon / Feuilleté au chèvre / Pomme vapeur	Poisson meunière / Riz
Laitage	Crème de gruyère	Camembert bio	Petit fruité bio	Yaourt sucré	Petit moulé nature
Dessert	Mousse au chocolat	Purée de pommes bio	Gâteau au yaourt maison	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !!!

LEGENDE

- Végétarien
- Cuisiné par nos soins
- Les produits locaux
- Les Produits biologiques
: Plat contenant du porc

Les menus sont consultables sur le site de la commune:
www.saintpierredevarengeville.fr

