

**Déjeuners du :
29 janvier 2018-2 février 2018**

Carottes râpées LOCALE au citron	Salade de riz Arlequin	Salade d'agrumes 	Taboulé à la semoule LOCALE BIO 
Salade de cœurs de palmier	Céleri sauce cocktail 	Macédoine mayonnaise	Radis noir sauce rémoulade 
Salade verte	 Crêpe au fromage	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Mortadelle	Velouté de légumes LOCAUX	Potage poule vermicelles	Cake tartiflette
Tarte aux poireaux	Salade verte	Rillettes de porc	Salade d'haricots verts
PU: Gratin d'œuf dur chou fleur béchamel	Burger de bœuf sauce barbecue	Omelette (Œuf LOCAL) campagnarde	Filet de colin sauce citron
Nuggets de poulet	Moules marinières	Boulettes de bœuf	Pilon de poulet yassa
Chou fleur béchamel	Frites	Céréales gourmandes	Jardinière de légumes
 Cavatappi	Fondue de poireaux	Légumes couscous	Riz créole
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels LOCAUX BIO 	Assortiment de yaourts naturels
Fromage frais demi-sel	Tomme noire	Cantafras	Emmental
Brie	Petit cotentin	Mimolette	Vache qui rit
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits LOCAUX 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Crème aux œufs	Clafouti aux pommes	Crêpe à la confiture	Compote allégée pomme fraise
Crumble pomme banane mangue et coco 	Milk shake au chocolat 	Entremets citron	Mousse à la noisette
Pêche façon melba	Salade de fruits frais	Dessert de fruits pommes	Pain d'épices
Muffin	Cubes de poire au sirop	Lacté vanille	Fromage blanc et myrtilles

Crêpe à la confiture