

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08	Informations
Carottes Râpées Boulette Bœuf Aigre Douce Riz Pilaf Mimolette Clémentines	Rosette Colin Meunière Cœur de Blé à la Tomate Vache Qui Rit Salade de Fruits	Salade de Pâtes au Thon Emincé de Dinde crémeux Haricots Verts Camembert Raisin Blanc	Salade d'Endives aux Pommes et Lardons Poulet Roti* Frites Fromage Blanc	 <p><b>LE CHAMP DES POULETTES</b> 1 Milharault, 37320 Saint-Branches 06 89 69 71 50 (Ventes aux Particuliers)</p>
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15	
<b>FERIE</b>	Betteraves en Salade Sauté de Veau Marengo Coquillettes Comté Pomme	Salade Boulgour/Pois Chiche Œufs Florentine Purée d'Épinards Emmental Muffin Chocolat	Feuilleté Hot Dog Cœur de Merlu à la Dieppoise Poêlée de Brocolis Brie Compote	
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Potage Poireaux / Pdt Sauté de Poulet Chasseur Petits Pois Tomme grise Orange	Salade de Perles au Colin Bœuf aux Carottes Ossau Iraty Poire	Radis Noir Saucisse Fumée Choux Braisé Edam Riz au Lait	Salade Verte Tartiflette Yaourt Nature Pâte de Fruits	
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29	N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.  Salade Parisienne : Pommes de terre/Jambon/Champignons/Tomates
Friand Fromage Filet de Dinde à la Moutarde Haricots Beurre Flan Caramel	Salade Parisienne* Filet Eglefin crème de Citron Gratin de Choux Fleurs Petit Ortolan Banane	Macédoine au Surimi Roti de Porc Flageolets Buche du Pilat Kiwi	Crème de Courgettes Ail et Fines Herbes Omelette Nature Pommes de Terre au Four Clémentines	