



La banane, originaire d'Afrique du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du		Betteraves vinaigrette	Potage vermicelle	Carottes râpées BIO	Wrap de légumes
2/1		Steack haché grillé vbf	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Échine de porc rôtie
au		Pâtes au beurre BIO	Épinards béchamel		Haricots Vendéens
6/1		Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage blanc BIO et coulis
1		Compote BIO	Fruit	Galette des rois	Fruit
Goûter		Pain chocolat fruit	Pain fromage fruit	Pain au lait confiture fruit	Beignet chocolat jus fruits
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du	Potage légumes	Salade coleslaw	Taboulé	Potage Potimaron	Friand fromage maison
9/1	Escalope de porc au jus	Dos de colin rôti persillade citron	Burger de veau	Hachis parmentier végétal	Poulet rôti au thym label
au	Gratin de chou-fleur	Riz bio	Poêlée de légumes d'hivers	Salade verte bio	Haricots plats
13/1	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio	Yaourt nature bio
2	Fruit saison bio	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Crème caramel	Pêche au sirop grenadine
Goûter	Croissant jus de fruit	Yaourt biscuit jus fruit	Pain pate tartiner fruit	Brioche lingotin fruit	Pain fromage compote
<i>spécification</i>	MENU DES ENFANTS				
Semaine du	Velouté tomate	Ceufs mayonnaise bio	Potage St Germain	Salade de composée	Chou chinois aux lardons
16/1	Nuggets poulet ketchup	Chili sin carne aux haricots rouges	Escalope de volaille milanaise	Paleron sauce tomate	Filet de poisson du jour
au	Pates au beurre	Riz bio	Haricots verts bio	Pommes au four	Carottes glacées
20/1	Fromage	Petit suisse	Fromage	Samos bio	brie
3	Fromage blanc biscuit granola	Fruit	Panacotta vanille	Fruit de saison bio	Gâteau d'anniversaire
Goûter	Pain pate tartiner fruit	Pain au lait confiture fruit	Pain chocolat compote	Donuts jus fruit	Yaourt biscuit jus fruit
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du	Potage de légumes	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette graines de sésame	Potage de légumes	Paté campagne
23/1	Croc fromage	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon	Saucisse grillée sauce rougail	Omelette bio	Calamars à la romaine
au	Petit pois française	Tortis bio	Semoule bio	aux pommes de terre	Écrasé de brocolis
27/1	Camembert bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
4	Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Poire caramélisée, éclats de noix	Fruit saison	Fruit de saison bio
Goûter	Yaourt biscuit jus fruit	Brioche chocolat fruit	Pain fromage compote	Pain au lait lingotin fruit	Croissant jus fruit
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du	Taost au chèvre miel	Émincé de chou, salade, pommes et emmental	Radis beurre	Céleri rémoulade	Potage à la tomate
30/1	Émincé de volaille sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Cordon bleu	Rôti de veau au jus	Marmite océane
au	Poêlée de légumes et champignons		Haricots verts bio	Petits pois à la française	Pates bio
3/2	Croc lait	Petit filou	Fromage bio	Fromage	Brie
5	Banane	Compote bio	Fruit	Crêpe chandeleur maison	Flan nappé caramel
Goûter	Donuts jus de fruit	Pain fromage fruit	Yaourt aromatisé biscuit		
<i>spécification</i>	VACANCES				
Semaine du	Pêche au thon	Ceuf durs sauce tartare bio	Betteraves vinaigrette	Rosette	Wrap fromage poivron
6/2	Saucisse de campagne	Pizza veggie	Boulettes de bœuf	Poisson sauce Nantua	Emincé de volaille à l'estragon
au	Purée de pois cassés	Salade verte bio	Céréales gourmandes bio	Pomme vapeur	Poêlée de légumes
10/2	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré bio	Fromage	Fromage bio	Fromage
6	Fruit frais de saison bio	Biscuit	Liégeois chocolat	Mousse aus fruits rouges	Gâteau d'anniversaire
Goûter	Pain fromage compote	Pain chocolat fruit	Croissant jus de fruit	Pain au lait lingotin fruit	Pain pate tartiner fruit
<i>spécification</i>	VACANCES				
Semaine du	Potage de légumes	Salade bio aux pommes	Terrine de campagne	Soupe de potiron	Salade verte mimosa bio
13/2	Rôti de porc Dijonnaise	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Escalope panée maison	Kefta d'agneau aux épices
au	Lentilles bio		Poêlée de légumes	Haricot palette	Semoule bio
17/2	Fromage bio	Fromage	Petit suisse	Yaourt sucré bio	Fromage
7	Salade de fruits	Flan pâtisier	Fruit frais de saison bio	Biscuit	Flan chocolat
Goûter	pain chocolat fruit	Pain pate tartiner jus fruit	Pain fromage compote	Donuts jus fruit	Pain au lait confiture fruit
<i>spécification</i>	RENTREE		MARDI GRAS		MENU DES ENFANTS
Semaine du	Potage vermicelle	Taost fromage	Rillettes surimi	Salade mais bio	Repas Végétarien
20/02	Pilons de poulet rôtis	Poisson provençale	Paupiette de veau	Hamburguer	Céleri mayonnaise
au	Gratin de chou fleur	Carottes sautées	Haricots verts bio	Frites	parmentier lentilles et patates douces
24/02	Fromage	Petit suisse	Fromage blanc bio		Salade Verte bio
8	Compote bio	beignet	Fruit	Glace	Fromage bio
Goûter	Brioche lingotin fruit	Pain fromage compote	Pain chocolat fruit	Croissant jus fruit	Crème vanille
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du	Potage Cultivateur	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio	Taboulé	Salade Hawaïenne bio
27/2	Axoia de veau	Omelette campagnarde bio	Jambon braisé	Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
au	Pomme de terre vapeur	Salade verte bio	Pois cassé	Sauté de brocolis	***
3/3	Fromage bio		Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
9	Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Flan chocolat	Fruit frais de saison	île flottante
Goûter	Yaourt biscuit jus fruit	Pain chocolat fruit	Croissant jus de fruit	Pain au lait lingotin fruit	Pain fromage fruit

École de Yvrac

Mois de Janvier 2023



Bon appétit !

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
	Betteraves vinaigrette	Potage vermicelle	Carottes râpées BIO	Wrap de légumes
	Steack haché grillé vbf	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Échine de porc rôtie
	Pâtes au beurre BIO	Épinards béchamel		Haricots Vendéens
	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage blanc BIO et coulis
	Compote BIO	Fruit	Galette des rois	Fruit

Pain chocolat fruit

Pain fromage fruit

Pain au lait confiture fruit

Beignet chocolat jus fruits



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de
produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac
Mois de Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Alix</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	Repas Végétarien <i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
Potage légumes	Salade coleslaw	Taboulé	Potage Potimaron	Friand fromage maison
Escalope de porc au jus	Dos de colin rôti persillade citron	Burger de veau	Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Poulet rôti au thym label
Gratin de chou-fleur	Riz bio	Poêlée de légumes d'hivers	Salade verte bio	Haricots plats
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio	Yaourt nature bio
Fruit saison bio	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Crème caramel	Pêche au sirop grenadine

Croissant jus de fruit

Yaourt biscuit jus fruit

Pain pate tartiner fruit

Brioche lingotin fruit

Pain fromage compote



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
MENU DES ENFANTS <i>Marcel</i>	Repas Végétarien <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Velouté tomate	Œufs mayonnaise bio	Potage St Germain	Salade de composée	Chou chinois aux lardons
Nuggets poulet ketchup	Chili sin carne aux haricots rouges	Escalope de volaille milanaise	Paleron sauce tomate	Filet de poisson du jour
Pates au beurre	Riz bio	Haricots verts bio	Pommes au four	Carottes glacées
Fromage	Petit suisse	Fromage	Samos bio	brie
Fromage blanc biscuit granola	Fruit	Panacotta vanille	Fruit de saison bio	Gâteau d'anniversaire
Pain pate tartiner fruit	Pain au lait confiture fruit	Pain chocolat compote	Donuts jus fruit	Yaourt biscuit jus fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Potage de légumes	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette graines de sésame	Potage de légumes	Paté campagne
Croc fromage	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon	Saucisse grillée sauce rougail	Omelette bio	Calamars à la romaine
Petit pois française	Tortis bio	Semoule bio	aux pommes de terre	Écrasé de brocolis
Camembert bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Poire caramélisée, éclats de spéculos	Fruit saison	Fruit de saison bio

Yaourt biscuit jus fruit

Brioche chocolat fruit

Pain fromage compote

Pain au lait lingotin fruit

Croissant jus fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de
produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

Janvier 2023



Bon appétit !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pres du Seigneur</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Taost au chèvre miel	Émincé de chou, salade, pommes et emmental	Radis beurre	Céleri rémoulade	Potage à la tomate
Émincé de volaille sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Cordon bleu	Rôti de veau au jus	Marmite océane
Poêlée de légumes et champignons		Haricots verts bio	Petits pois à la française	Pates bio
Croc lait	Petit filou	Fromage bio	Fromage	Brie
Banane	Compote bio	Fruit	Crêpe chandeleur maison	Flan nappé caramel

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 6 février	mardi 7 février	mercredi 8 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février
<i>Gaston</i>	<i>Eugène</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>
Pêche au thon	Œuf durs sauce tartare bio	Betteraves vinaigrette	Rosette	Wrap fromage poivron
Saucisse de campagne	Pizza veggie	Boulettes de bœuf	Poisson sauce Nantua	Emincé de volaille à l'estragon
Purée de pois cassés	Salade verte bio	Céréales gourmandes bio	Pomme vapeur	Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré bio	Fromage	Fromage bio	Fromage
Fruit frais de saison bio	Biscuit	Liégeois chocolat	Mousse aux fruits rouges	Gâteau d'anniversaire

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>
Potage de légumes	Salade bio aux pommes	Terrine de campagne	Soupe de potiron	Salade verte mimosa bio
Rôti de porc Dijonnaise	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Escalope panée maison	Kefta d'agneau aux épices
Lentilles bio		Poêlée de légumes	Haricot palette	Semoule bio
Fromage bio	Fromage	Petit suisse	Yaourt sucré bio	Fromage
Salade de fruits	Flan patissier	Fruit frais de saison bio	Biscuit	Flan chocolat

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<i>Aimée</i>	<i>Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Lazare</i>	<i>Modeste</i>
Potage vermicelle	Taost fromage	Rillettes surimi	Salade mais bio	Céleri mayonnaise
Pilons de poulet rôtis	Poisson provençale	Paupiette de veau	Hamburguer	Parmentier lentilles et patates douces
Gratin de chou fleur	Carottes sautées	Haricots verts bio	Frites	Salade Verte bio
Fromage	Petit suisse	Fromage blanc bio		Fromage bio
Compote bio	beignet	Fruit	Glace	Crème vanille

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de Yvrac

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénohé</i>
Potage Cultivateur	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio	Taboulé	Salade Hawaïenne bio
Axoa de veau	Omelette campagnarde bio	Jambon braisé	Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
Pomme de terre vapeur	Salade verte bio	Pois cassé	Sauté de brocolis	***
Fromage bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Flan chocolat	Fruit frais de saison	île flottante

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>						
Semaine du						
2/1			Betteraves vinaigrette	Potage vermicelle	Carottes râpées BIO	Wrap de légumes
au			Steack haché grillé vbf	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Echine de porc rôtie
6/1			Pâtes au beurre BIO	Épinards béchamel		Haricots Vendéens
N°			Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage blanc BIO et coulis
1			Compote BIO	Fruit	Galette des rois	Fruit
<i>spécification</i>						
Semaine du						
9/1		Potage légumes	Salade coleslaw	Taboulé	Potage Potimaron	Friand fromage maison
au		Escalope de porc au jus	Dos de colin rôti persillade citron	Burger de veau	Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Poulet rôti au thym label
13/1		Gratin de chou-fleur	Riz bio	Poêlée de légumes d'hivers	Salade verte bio	Haricots plats
N°		Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio	96
2		Fruit saison bio	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Crème caramel	Pêche au sirop grenadine
<i>spécification</i>						
Semaine du						
16/1		Velouté tomate	Œufs mayonnaise bio	Potage St Germain	Salade de composée	Chou chinois aux lardons
au		Nuggets poulet ketchup	Œuf sin carne aux haricots rouges	Escalope de volaille milanaise	Paleron sauce tomate	Filet de poisson du jour
20/1		Pâtes au beurre	Riz bio	Haricots verts bio	Pommes au four	Carottes glacées
N°		Fromage	Petit suisse	Fromage	Samos bio	brie
3		Fromage blanc biscuit granola	Fruit	Panacotta vanille	Fruit de saison bio	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>						
Semaine du						
23/1		Potage de légumes	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette graines de sésame	Potage de légumes	Paté campagne
au		Croc fromage	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon	Saucisse grillée sauce rougail	Omelette bio	Calamars à la romaine
27/1		Petit pois française	Tortis bio	Semoule bio	aux pommes de terre	Écrasé de brocolis
N°		Camembert bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
4		Compote pomme banane	Cocktail de fruits	Poire caramélisée, éclats de spéculos	Fruit saison	Fruit de saison bio
<i>spécification</i>						
Semaine du						
30/1		Taost au chèvre miel	Œuf dur sauce tartare bio	Radis beurre	Céleri remoulade	Potage à la tomate
au		Émincé de volaille sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Cordon bleu	Rôti de veau au jus	Marmite océane
3/2		Poêlée de légumes et champignons		Haricots verts bio	Petits pois à la française	Pâtes bio
N°		Croc lait	Petit filou	Fromage bio	Fromage	Brie
5		Banane	Compote bio	Fruit	Crêpe chandeleur maison	Flan nappé caramel
<i>spécification</i>						
Semaine du						
6/2		Pêche au thon	Œuf dur sauce tartare bio	Betteraves vinaigrette	Rosette	Wrap fromage poivron
au		Saucisse de campagne	Pizza veggie	Boulettes de bœuf	Poisson sauce Nantua	Emincé de volaille à l'estragon
10/2		Purée de pois cassés	Salade verte bio	Céréales gourmandes bio	Pomme vapeur	Poêlée de légumes
N°		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré bio	Fromage	Fromage bio	Fromage
6		Fruit frais de saison bio	Biscuit	Liégeois chocolat	Mousse aux fruits rouges	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>						
Semaine du						
13/2		Potage de légumes	Salade bio aux pommes	Terrine de campagne	Soupe de potiron	Salade verte mimosa bio
au		Rôti de porc Dijonnaise	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Escalope panée maison	Kefta d'agneau aux épices
17/2		Lentilles bio		Poêlée de légumes	Haricot palette	Semoule bio
N°		Fromage bio	Fromage	Petit suisse	Yaourt sucré bio	Fromage
6/1		Salade de fruits	Flan patissier	Fruit frais de saison bio	Biscuit	Flan chocolat
<i>spécification</i>						
Semaine du						
20/2		Potage vermicelle	Taost fromage	Rillettes surimi	Salade mais bio	Céleri mayonnaise
au		Pilons de poulet rôtis	Poisson provençale	Paupiette de veau	Hamburguer	Parmentier légumes et pesto sauce anchoise
24/2		Gratin de chou fleur	Carottes sautées	Haricots verts bio	Frites	Salade Verte bio
N°		Fromage	Petit suisse	Fromage blanc bio		Fromage bio
7/1		Compote bio	beignet	Fruit	Glace	Crème vanille
<i>spécification</i>						
Semaine du						
27/2		Potage Cultivateur	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio	Taboulé	Salade Hawaïenne bio
au		Axoa de veau	Omelette campagnarde bio	Jambon braisé	Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
3/3		Pomme de terre vapeur	Salade verte bio	Pois cassé	Sauté de brocolis	...
N°		Fromage bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
8/1		Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Flan chocolat	Fruit frais de saison	Île flottante

