



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du		Betteraves vinaigrette	Potage vermicelle	Carottes râpées BIO	Wrap de légumes
2/1		Galette aux gaines	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Omelette
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	Nuggets végétariennes	Dos de colin rôti persillade citron	Beignet calamar	Hachis parmentier végétal	Boulettes tomates
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>					
Semaine du	Velouté tomate	Œufs mayonnaise bio	Potage St Germain	Salade de composée	Chou chinois aux lardons
16/1	Nuggets poisson ketchup	Chili sin carne aux haricots rouges	Omelette	Croc fromage	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>					
Semaine du	Potage de légumes	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette graines de sésame	Potage de légumes	Radis beurre
23/1	Croc fromage	Boulettes en sauce	Galette graines	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 spéculos	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>				CHANDELEUR	
Semaine du	Taost au chèvre miel	Émincé de chou, salade, pommes et emmental	Radis beurre	Céleri rémoulade	Potage à la tomate
30/1	Boulettes sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Poisson Meunière	Nuggets céréales	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>					
Semaine du	Pêche au thon	Œuf dur sauce tartare bio	Betteraves vinaigrette	Salade surimi	Wrap fromage poivron
6/2	Croc fromage	Pizza veggie	Boulettes lentilles	Poisson sauce Nantua	Omelette
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 aux 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>					
Semaine du	Potage de légumes	Salade bio aux pommes	Radis beurre	Soupe de potiron	Salade verte mimosa bio
13/2	Galette céréales	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Beignet calamar	Kefta de pois chiche 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 patissier	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>					
Semaine du	Potage vermicelle	Taost fromage	Rillettes surimi	MENU DES ENFANTS	Repas Végétarien
20/2	Omelette	Poisson provençale	Nuggets poisson	Salade mais bio	Céleri mayonnaise
au	Gratin de chou fleur	Carottes sautées	Haricots verts bio	Hamburguer and fish	parmentier lentilles et patates douces
24/2	Fromage	Petit suisse	Fromage blanc bio	Frites	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>					
Semaine du	Potage Cultivateur	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio	Taboulé	Repas Végétarien
27/2	Croc fromage	Omelette campagnarde bio	Nuggets végé	Dos de colin à la tomate	Salade Hawaïenne bio
au	Pomme de terre vapeur	Salade verte bio	Pois cassé	Sauté de brocolis	Lasagnes végétariennes
3/3	Fromage bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	***
9	Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Flan chocolat	Fruit frais de saison	Fromage
Goûter	Yaourt biscuit jus fruit	Pain chocolat fruit	Croissant jus de fruit	Pain au lait lingotin fruit	île flottante
					Pain fromage fruit

# École de Yvrac Menu végétarien

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
	Galette aux gaines	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Omelette
	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 Menu végétarien

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
Nuggets végétariennes	Dos de colin rôti persillade citron	Beignet calamar	Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Boulettes tomates
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.



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<b>MENU DES ENFANTS</b> <i>Marcel</i>	<b>Repas Végétarien</b> <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 poisson ketchup	Chili sin carne aux haricots rouges	Omelette	Croc fromage	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 Menu végétarien

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	Radis beurre
Croc fromage	Boulettes en sauce	Galette graines	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 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 Menu végétarien

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
Boulettes sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Poisson Meunière	Nuggets céréales	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 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 Menu végétarien

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	Salade surimi	Wrap fromage poivron
Croc fromage	Pizza veggie	Boulettes lentilles	Poisson sauce Nantua	Omelette
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 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 Menu végétarien

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	Radis beurre	Soupe de potiron	Salade verte mimosa bio
Galette céréales	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Beignet calamar	Kefta de pois chiche 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 Menu végétarien

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>
RENTREE	MARDI GRAS		MENU DES ENFANTS	Repas Végétarien
Potage vermicelle	Taost fromage		MENU DES ENFANTS	Céleri mayonnaise
Omelette	Poisson provençale	Rillettes surimi	Salade mais bio	Parmentier lentilles et patates douces
Gratin de chou fleur	Carottes sautées	Nuggets poisson	Hamburguer and fish	Salade Verte bio
Fromage	Petit suisse	Haricots verts bio	Frites	Fromage bio

## 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 Menu végétarien

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
Croc fromage	Omelette campagnarde bio	Nuggets végé	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.



















rac Menu végétarien



Menus du mois

Site de

	Janvier	2023			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Betteraves vinaigrette	Potage vermicelle	Carottes râpées BIO	Wrap de légumes
2/1 au 6/1		Galette aux gaines	Poisson Meunière	Sauté de riz BIO, lentilles et oignons	Omelette
N°		Pâtes au beurre BIO	Épinards béchamel		Haricots Vendéens
1		Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage blanc BIO et coulis
		Compote BIO	Fruit	Galette des rois	Fruit
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Potage légumes	Salade coleslaw	Taboulé	Potage Potimaron	Friand fromage maison
9/1 au 13/1	Nuggets végétariennes	Dos de colin rôti persillade citron	Beignet calamar	Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Boulettes tomates
N°	Gratin de chou-fleur	Riz bio	Poêlée de légumes d'hivers	Salade verte bio	Haricots plats
2	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage bio	96 Yaourt nature bio
	Fruit saison bio	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Crème caramel	Pêche au sirop grenadine
<i>spécification</i>					
	<i>MENU DES ENFANTS</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Velouté tomate	Œufs mayonnaise bio	Potage St Germain	Salade de composée	Chou chinois aux lardons
16/1 au 20/1	Nuggets poisson ketchup	Œufs sin carne aux haricots rousés	Omelette	Croc fromage	Filet de poisson du jour
N°	Pâtes au beurre	Riz bio	Haricots verts bio	Pommes au four	Carottes glacées
3	Fromage	Petit suisse	Fromage	Samos bio	brie
	Fromage blanc biscuit granola	Fruit	Panacotta vanille	Fruit de saison bio	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>					
	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Potage de légumes	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette graines de sésame	Potage de légumes	Radis beurre
23/1 au 27/1	Croc fromage	Boulettes en sauce	Galette graines	Omelette bio	Calamars à la romaine
N°	Petit pois française	Tortis bio	Semoule bio	aux pommes de terre	Écrasé de brocolis
4	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
<i>spécification</i>					
		<i>Repas Végétarien</i>		<i>CHANDELEUR</i>	
Semaine du	Taost au chèvre miel	Émincé de chou, salade, pommes et emmental	Radis beurre	Céleri rémoulade	Potage à la tomate
30/1 au 3/2	Boulettes sauce aigre douce	Riz bio à la mexicaine	Poisson Meunière	Nuggets céréales	Marmite océane
N°	Poêlée de légumes et champignons		Haricots verts bio	Petits pois à la française	Pâtes bio
5	Croc lait	Petit filou	Fromage bio	Fromage	Brie
	Banane	Compote bio	Fruit	Crêpe chandeleur maison	Flan nappé caramel
<i>spécification</i>					
	<i>VACANCES</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Pêche au thon	Œuf durs sauce tartare bio	Betteraves vinaigrette	Salade surimi	Wrap fromage poivron
6/2 au 10/2	Croc fromage	Pizza veggie	Boulettes lentilles	Poisson sauce Nantua	Omelette
N°	Purée de pois cassés	Salade verte bio	Céréales gourmandes bio	Pomme vapeur	Poêlée de légumes
6	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
<i>spécification</i>					
	<i>VACANCES</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Potage de légumes	Salade bio aux pommes	Radis beurre	Soupe de potron	Salade verte mimosa bio
13/2 au 17/2	Galette céréales	Gratin de tortis montagnard	Dos de colin bordelaise	Beignet calamar	Ketta de pois chiche aux épices
N°	Lentilles bio		Poêlée de légumes	Haricot palette	Semoule bio
6/1	Fromage bio	Fromage	Petit suisse	Yaourt sucré bio	Fromage
	Salade de fruits	Flan pâtisier	Fruit frais de saison bio	Biscuit	Flan chocolat
<i>spécification</i>					
	<i>RENTREE</i>	<i>MARDI GRAS</i>		<i>MENU DES ENFANTS</i>	<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du	RENTREE	MARDI GRAS		MENU DES ENFANTS	Repas Végétarien
20/2 au 24/2	Potage vermicelle	Taost fromage		MENU DES ENFANTS	Céleri mayonnaise
N°	Omelette	Poisson provençale		Salade mais bio	Parmentier lentilles et patates douces
7/1	Gratin de chou fleur	Carottes sautées		Hamburguer and fish	Salade Verte bio
	Fromage	Petit suisse		Frites	Fromage bio
<i>spécification</i>					
					<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du	Potage Cultivateur	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio	Taboulé	Salade Hawaïenne bio
27/2 au 3/3	Croc fromage	Omelette campagnarde bio	Nuggets végété	Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
N°	Pomme de terre vapeur	Salade verte bio	Pois cassé	Sauté de brocolis	***
8/1	Fromage bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio sucré	Fromage
	Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Flan chocolat	Fruit frais de saison	Ile flottante

