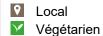






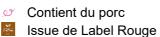


			DYNAMIQUE & SOLIDAIRE			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Carottes et Céleri rapés		Salade Strasbourgeoise* Salade de pommes de terre au surimi	Potage du jour (BIO)	Pâté* de campagne Terrine de poisson sauce cocktail	
Plat	☑Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillette		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Frites	Rôti de porc* sauce dijonnaise Brocolis Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce dijonnaise Pavé de colin sauce dijonnaise	
Fromage	Petit suisse (BIO) + sucre		Fromage ovale	Mimolette	☑ Vache qui rit (BIO)	
Dessert	Fruit de saison (BIO)		Crème dessert chocolat	Yaourt brassé fraise (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	
Goûter	Galette Bretonne Flan saveur vanille Jus de pomme		Purée de pomme Biscuit fourré fraise Lait nature	Pâte à tartiner Pain Jus d'orange	Moelleux fourré cacao Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	
+		St. MA	Vi to a distribution			



₩ VPF





MSC

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc









				DTNAMIQUE & SOLIDAIRE	10/20
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi /
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets  Samoussa aux légumes sauce crème	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites ☑Croustillant au fromage	<ul> <li></li></ul>	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	Camembert (BIO)	Rondelé (BIO)	Carré frais	Petit suisse (BIO) + sucre	Brie (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt nature sucré (BIO)	Carré fourré fraise	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire Gâteau marbré cacao	Beurre Pain Lait nature	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gâteau abricots
+					1







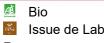
MSC





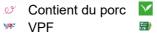


















Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. \*Présence de porc









					DYNAMIQUE & SOLIDAIRE			
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
	Entrée	Potage du jour (BIO)	Coleslaw	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa		
	Plat	Falafels (BIO) sauce orientale Duo de carotte et pomme de terre	© Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé ☑ Gratin de pâtes façon mac en cheese	<ul> <li>✔ Rôti de boeuf</li> <li>Ketchup (dosette)</li> <li>Pommes de terre Rostis</li> <li>✔ Galette panée pois</li> <li>légumes sauce tomate</li> </ul>	Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	Emincé de volaille sauce barbecue Potatoes Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare		
	Fromage	≝Emmental (BIO)	Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam (BIO)	Chanteneige (BIO)		
	Dessert	Gaufre chocolat	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison (BIO)	Purée de pomme (BIO)		
	Goûter	Petit beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Jus d'orange Fromage à tartiner Pain	Purée pomme pêche Petit pain chocolat Lait aromatisé chocolat	Bâton de chocolat Pain Lait nature	Moelleux fourré cacao Flan saveur vanille Jus de pomme		
	+		O.E. NA					







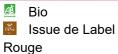


MSC



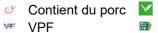






Recette du chef











Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. \*Présence de porc







Lait nature





Yaourt à boire

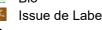




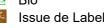
MSC



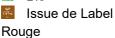




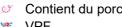
Lait aromatisé chocolat



Recette du chef

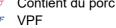






HVE

Yaourt aromatisé





Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Moelleux fraise

\*Présence de porc























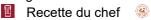




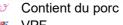




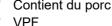
Bio



Issue de Label



HVE







Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc









	$\lambda$	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Entrée	Potage carotte	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	<b>■</b> Taboulé	REPAS DE FÊTES  Oeufs durs au surimi mayonnaise	Betterave (BIO) vinaigrette	
	Plat	✓Parmentier végétarien Salade iceberg	Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes ☑Nuggets végétal	Pépite de volaille sauce marron  Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citror	Fegréné de boeuf à la bolognaise Pâtes (BIO) Fegréné végétal + sauce tomate	
	Fromage	Chanteneige (BIO)	Mimolette	Recette Madame Loïk		Petit suisse aux fruits	
	Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	Fruit de saison (BIO)	
	Goûter	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Purée de pomme Madeleine Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Carré fourré abricots	Biscuit des Flandres Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner Pain Jus d'orange	
•	•						





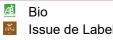


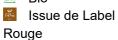
MSC







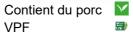




Recette du chef



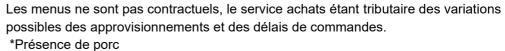
HVE









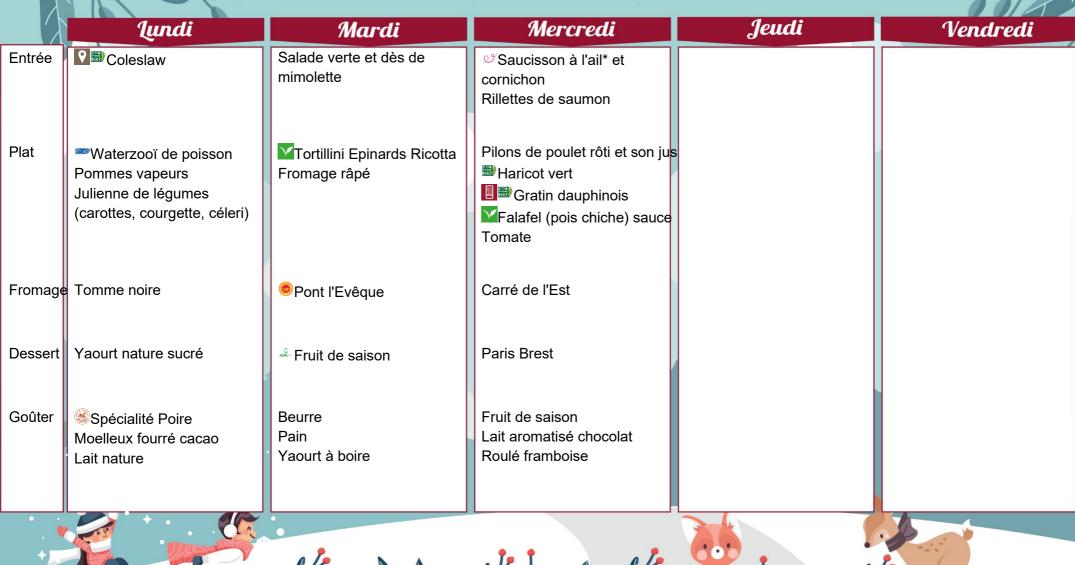


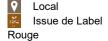
Global G.A.P











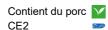
HVE





Global G.A.P





AOP







