



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Croque monsieur Carottes au maïs Maquereaux à la tomate	Betteraves vinaigrette Concombres à la crème et radis Mâche, tomates et pignons de pin	Salade de chèvre Pommes de terre aux harengs Salade d'endives	Taboulé Œuf mimosa Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Filet de dinde aux herbes et moutarde</i> Poisson en papillotes et petits légumes	<i>Spaghetti à la carbonara</i> Cuisse de lapin	<i>Rôti de bœuf sauce au poivre</i> Filet de poulet lardé	<i>Cœur de filet de merlu à la dieppoise</i> Omelette cheddar
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Petits pois carottes</i> Gratin de chou fleur	<i>Spaghetti</i> Salsifis à la crème	<i>Purée de Normandie</i> Carottes Vichy	<i>Riz</i> Poêlée provençale
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Mousse de fromage blanc Salade de fruits frais Compote de poires Fruits au choix	Crème brûlée Fraises au sucre Ananas au sirop Fruits au choix	Brownie maison crème anglaise Litchis au sirop Pot de crème coco Fruits au choix	Smoothie à la banane Compote de pêches Fromage blanc Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. MAILLARD TURCK

Principal