

1 <sup>o</sup> semaine	2 <sup>o</sup> semaine	3 <sup>o</sup> semaine	4 <sup>o</sup> semaine
	LUNDI 06	LUNDI 13	LUNDI 20
	CRUDITE CORDON BLEU POELEE PATISSERIE	FRIAND FROMAGE ROTI DE PORC CHOU DE BRUXELLE FRUIT	BETTERAVE STEAK FRITES FROMAGE FRUIT
	MARDI 07	MARDI 14	MARDI 21
	REPAS ASIATIQUE	PAMPLEMOUSSE COUSCOUS GLACE	CRUDITE FILET DE POISSON CHOUX FLEUR FROMAGE BEIGNET
JEUDI 02	JEUDI 09	JEUDI 16	JEUDI 23
MACEDOINE/ŒUF DUR BŒUF AUX CAROTTES FROMAGE FRUIT	CROQUE MONSIEUR ROTI DINDE H VERT FRUIT	POTAGE POISSON PANE EPINARD FROMAGE FRUIT	CRUDITE SAUCISSE LENTILLES ILE FLOTANTE
VENDREDI 03	VENDREDI 10	VENDREDI 17	VENDREDI 24
REPAS CREPES  (salé/sucré)	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON POMME VAPEUR FROMAGE COMPOTE	SALADE POULET PATES FROMAGE BLANC	TERRINE BLANQUETTE DE VEAU RIZ SALADE DE FRUIT

**Prochaine commission des menus le 2 février 2012**

(Sous réserve de modifications)

Les produits surlignés en vert sont bio et frais et de provenance locale.

Provenance des viandes : les viandes bovines sont d'origine française.