


















LUNDI 02			MARDI 03			MERCREDI 04			JEUDI 05			VENDREDI 06		
Entrées	1	 Betterave cuite vinaigrette			Roulade de volaille				 Salade paysanne			 Avocat/mayonnaise		
	2	 Salade Baltique		 Crêpe au fromage					 Poireau cuit à la vinaigrette			 Céleris sauce mousseline		
	3													
Plats	1	 Blanquette de poisson MSC			Jambon grillé *				 Hachis parmentier PC			 Longe de porc à la Dijonnaise *		
	2	 Blanquette de volaille		 Crispy veggies BIO pois tournesol					 Brandade de légumes aux pois chiches PC			 Filet de colin d'Alaska MSC meunière		
	3													
Accompagnement	1	 Riz BIO		 Brocolis à la crème								 Petits pois		
	2													
	3													
Laitages	1				Camembert à la coupe						Pont l'évêque AOP à la coupe			Yaourt Local ETREZ
	2				Mini cabrette						Petit suisse nature			Samos
	3													
Desserts	1				Crème dessert chocolat						Clémentine BIO			Gâteau Normand (Eufs BIO)
	2				Liégeois au caramel						Banane			Beignet au chocolat
	3													



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

