




















LUNDI 16			MARDI 17			MERCREDI 18			JEUDI 19			VENDREDI 20		
Entrées	1	 Salade de perles aux 3 couleurs		 Salade coleslaw					 Salade de haricots verts vinaigrette balsamique		 Céleris rémoulade			
	2	 Taboulé		 Mâche vinaigrette					 Chou-fleur à la vinaigrette		 Salade d'endives vinaigrette			
	3													
Plats	1	 Poisson doré au beurre		 Moelleux de bœuf sauce barbecue					 Curry de pois chiches		 Rôti de porc au pesto *			
	2	Nuggets de poulet		 Émincé végétal BIO sauce forestière					 Sauté de volaille Créole		 Acras de morue			
	3													
Accompagnement	1	 Épinards béchamel		 Pommes noisettes					 Blé au beurre		 Jardinière de légumes			
	2													
	3													
Laitages	1	Carré ligueil à la coupe		Petit suisse aromatisé					Carré président		Yaourt fermier brassé Désiris HVE à la vanille			
	2	Yaourt Local ETREZ		Brebicrème					Fromage blanc		Fournol à la coupe			
	3													
Desserts	1	Orange BIO		Ananas au sirop					Banane BIO		Gâteau poires & pépites de chocolat (œufs BIO)			
	2	Poire		Compote de pommes et de fraises					Pomme					
	3										 Pour tous les anniversaires du mois			



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

