




















			LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
Entrées	1	 Radis beurre		Rosette *		 Salade de pommes de terre	 Carottes râpées
	2	 Pomelos		 Terrine de fondant aux 3 légumes		 Salade Neptune	 Salade multifeuille
	3						
Plats	1	 Émincé de dinde au paprika	 Rosbeef marengo			 Végé façon meunière	 Filet de lieu MSC à l'oseille
	2	 Tajine de poisson	 Roulé au fromage			 Grignottes de poulet sauce basquaise	 Sauce carbonara *
	3						
Accompagnement	1	 Semoule BIO	 Petits pois BIO			 Gratin de chou-fleur	 Macaronis
Laitages	1	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc			Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
	2	Petit suisse nature	Samos			Fromy	Bleu douceur
	3						
Desserts	1	Kiwi	Cocktail de fruits exotiques			Pomme BIO	Flan à la vanille
	2	Orange	Compote pomme/pêche			Banane	Crème dessert chocolat
	3						



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

