

















	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	1  Salade de pommes de terre mimosa	 Salade verte			 Concombre au fromage blanc
	2  Salade de boulgour	 Pomelos			 Courgettes râpées vinaigrette
	3				
Plats	1  Pépites colin 3 céréales	Lasagnes à la bolognaise 			 Poulet à la basquaise
	2  Rôti de dinde au jus	 Gratin de macaronis printanier 			 Beaufilet de colin sauce aïoli
	3				
Accompagnement	1  Chou-fleur à la mimolette			Jour férié	 Polenta crémeuse
Laitages	1 Camembert BIO à la coupe	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise			Petit suisse aux fruits
	2 Fromy	Mini cabrette			Carré Ligueil à la coupe
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base de pommes BIO			Pomme BIO
	2 Flan vanille	Bigarreaux au sirop			Kiwi
	3				

 Plat végétarien  Origine de nos viandes  Plat sans viande * Plat avec du porc  Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.