





















| | | LUNDI 18 | MARDI 19 | MERCREDI 20 | JEUDI 21 | VENREDI 22 |
|----------------|---|--|---|-------------|--|---|
| Entrées | 1 |  Radis beurre |  Taboulé (semoule BIO) | |  Salade Bretonne |  Salade de blé BIO |
| | 2 |  Salade verte |  Salade du Puy (Lentilles BIO Local) | |  Betterave cuite vinaigrette |  Salade de cocos blancs |
| | 3 | | | | | |
| Plats | 1 |  Moules façon mouclade |  Crêpe au fromage | |  Hachis parmentier  |  Cordon bleu de volaille |
| | 2 |  Blanquette de volaille | Croque-monsieur * | |  Brandade provençale/pois chiches  |  Filet de colin d'Alaska MSC meunière |
| | 3 | | | | | |
| Accompagnement | 1 |  Riz BIO |  Haricots verts en persillade | | |  Épinards béchamel |
| Laitages | 1 | Petit suisse nature | Buchette mélange à la coupe | | Gouda à la coupe | Chanteneige |
| | 2 | Fraidou | Bleu douceur | | Petit nova aromatisé | Fromage blanc |
| | 3 | | | | | |
| Desserts | 1 | Poires cuites au cassis | Île flottante | | Pastèque BIO | Fraises (sous réserve) |
| | 2 | Compote pomme/framboise | Liégeois vanille | | Pomme | Banane |
| | 3 | | | | | |

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

i Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.