




















	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrées	1  Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)	 Tomate		 Macédoine de légumes	 Concombre tzatziki
	2  Salade de penne	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique		 Chou-fleur ravigote	 Mélange tendre pousse
	3				
Plats	1  Roulé au fromage	 Filet de Hoki MSC au pesto		 Sauté de volaille sauce estragon	 Rosbeef au jus
	2 Quiche lorraine *	 Steak haché sauce barbecue		 Blanquette à l'émincé végétal BIO	 Tranche de colin façon Fish & chips
	3				
Accompagnement	1  Jeunes carottes	 Pommes noisettes		 Blé au beurre	 Flan de brocolis
Laitages	1 Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
	2 Yaourt Local ETREZ	Cantadou		Petit suisse nature	Edam à la coupe
	3				
Desserts	1 Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat
	2 Pomme	Compote pomme/banane		Banane	Chou à la vanille
	3				

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