

			LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20	
Entrées	1	 Salade de perles aux 3 couleurs	 Salade coleslaw			 Salade de haricots verts BIO vinaigrette balsamique	 Céleris rémoulade					
	2	 Taboulé	 Mâche vinaigrette				 Salade d'endives vinaigrette					
	3											
Plats	1	 Poisson doré au beurre	 Moelleux au bœuf sauce barbecue			 Omelette BIO à la provençale	 Rôti de porc au pesto 					
	2	Nuggets de poulet	 Émincé végétal BIO sauce forestière			 Sauté de volaille Créole	 Acras de morue					
	3	 Œufs à la crème					 Nems aux légumes					
Accompagnement	1	 Épinards béchamel	 Pommes noisettes			 Blé BIO au beurre	 Jardinière de légumes					
Laitages	1	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé			Rondelé nature BIO	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille					
	2	Yaourt Local ETREZ	Brebicrème				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									
	3						 Pour tous les anniversaires du mois					



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

