















		LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	1	 Salade de pommes de terre mimosa	 Salade verte BIO			 Concombre au fromage blanc
	2	 Salade de boulgour				 Courgettes râpées vinaigrette
	3					
Plats	1	 Pépites colin 3 céréales	Lasagnes à la bolognaise PC			 Poulet à la basquaise
	2	 Rôti de dinde au jus	 Gratin de macaronis BIO PC			 Beaufilet de colin sauce aïoli
	3	 Pané sarrasin/lentilles à la mimolette				 Tarte tomate & chèvre
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				Carré Ligeuil à la coupe
	3					
Desserts	1	Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base de pommes BIO			Pomme BIO
	2	Flan vanille				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.