





















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

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