





















		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrées	1	 Salade de haricots verts vin. Balsamique (h.vert BIO)	 Taboulé (Semoule BIO)		 Betteraves cuites vinaigrette (Betteraves BIO)	 Cœur de laitue
	2		Salade piémontaise*		 Chou-fleur à la vinaigrette	 Concombre à la Grecque
	3					
Plats	1	 Chili con carne	 Croque au fromage		 Bœuf bourguignon	 Beaufilet de colin au beurre blanc
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Chipolatas régionale*		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Escalope viennoise
	3	 Chili sin carne (haricots rouges BIO)				 Pané blé emmental et épinards
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Carottes		 Purée de pommes de terre	 Petits pois
Laitages	1	Yaourt nature BIO	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2		Carré frais		Petit suisse nature	Crème de gruyère
	3					
Desserts	1	Pomme BIO	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (œufs BIO)
	2		Mousse au chocolat		Banane	
	3					 Pour tous les anniversaires du mois

 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.