





















	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1  Radis beurre	Mortadelle *		 Salade du Puy (Lentilles BIO Local)	
	2  Salade verte batavia	 Crêpe au fromage			
Plats	1  Pois chiches crémeux aux épices douces	 Filet de Hoki MSC lemon		Jambon grillé *	 Notre sandwich pain de mie jambon de poulet, salade, sauce kebab
	2  Steak haché sauce salsa	 Rôti de dinde au jus		 Boulettes de pois chiches BIO	 Notre sandwich pain de mie thon salade mayonnaise
	3	 Omelette nature			 Notre sandwich pain de mie œuf mimosa tomate mayonnaise
Accompagnement	1  Coquillettes BIO au beurre	 Ratatouille		 Haricots verts persillés (haricots BIO)	 Chips sachet
Laitages	1 Carré Ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Rondelé nature BIO	Yaourt à boire à la vanille
	2 Vache picon	Fournol à la coupe			Emmental portion
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Abricot BIO		Melon BIO	Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat
	2 Liégeois vanille	Pomme		Nectarine	
	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.