

















		LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
Entrées	1		 Salade paysanne		 Pastèque	 Ciselée d'iceberg
	2				 Salade fraîcheur	
	3					
Plats	1		 Galette veggie <b>BIO</b> pois tournesol		 Émincé de dinde au paprika	 Sauté de porc colombo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2		 Sauce bolognaise		 Seitan <b>BIO</b> et pois chiches à l'italienne	 Poisson doré au beurre
	3					 Végé façon meunière
Accompagnement	1	<b>jour férié</b>	 Coquillettes <b>HVE</b>		 Semoule	 Ratatouille
Laitages	1		Yaourt fermier brassé <b>HVE</b> Désiris à la vanille		Tomme noire	Fromage blanc
	2					
	3					
Desserts	1		Kiwi		Nappé au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (œufs <b>BIO</b> )
	2					
	3					 <b>Pour tous les anniversaires du mois</b>

 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.