



















		LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENREDI 05
Plats	1	 Roulé au fromage	 Filet de Hoki MSC au pesto		 Sauté de volaille sauce estragon	 Rosbeef au jus
	2	Quiche lorraine *	 Steak haché sauce barbecue		 Blanquette à l'émincé végétal BIO	 Tranche de colin façon Fish & chips
	3		 Omelette sauce milanaise			 Nuggets de maïs
Accompagnement	1	 Jeunes carottes	 Pommes noisettes		 Blé	 Flan de brocolis
	2	 Lentilles BIO Local	 Poêlée Mexicaine (H. rouges/poivrons/tomates Maïs)		 Haricots verts en persillade	 Semoule
	3					
Laitages	1	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
	2					
	3					
Desserts	1	Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat
	2	Pomme				
	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.