

		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
Plats	1	Grignottes de poulet au jus	Nuggets veggies		Moussaka de bœuf	Filet de lieu MSC façon Niçoise
	2	Paupiette de poisson sauce oseille	Cervelas chaud *		Moussaka végétarienne	Sauté de porc aux olives* (éleveurs de la Chevillotte)
	3	Œufs à la crème				Galette végétale blé et oignons sauce tomate
Accompagnement	1	Épinards béchamel	Lentilles BIO Local			Torsades BIO
	2	Semoule	Printanière de légumes			Purée de chou-fleur
	3				Riz	
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt Local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
	2					
	3					
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel
	2					
	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.