




















		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
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				 Pané blé emmental et épinards
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Carottes		 Purée de pommes de terre	 Petits pois
	2	 Brocolis	 Cocos sauce tomate		 Haricots plats au beurre	 Boulgour
	3					
Laitages	1	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Vache qui rit BIO		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2					
	3					
Desserts	1	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (œufs BIO)
	2				Banane BIO	
	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.