

			LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENREDI 07
Entrées	1		Soupe de légumes	Taboulé à base de semoule BIO		Cœur de laitue	Céleris rémoulade
	2		Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises	Salade de lentilles BIO Local		Salade chinoise	Salade d'endives vinaigrette
	3		Mortadelle *	Chou rouge aux pommes vinaigrette		Roulade de volaille	Friand à la viande *
Plats	1		Gratin de coquillettes au poisson MSC PC	Daube de bœuf		Tartiflette * PC	Sauté de volaille sauce estragon
	2		Lasagne à la bolognaise PC	Tarte au fromage		Tartiflette forestière PC	Poisson meunière
	3		Palette de porc à la diable *			Omelette sauce tomate	Nuggets de blé
Accompagnement	1		Coquillettes	Carottes		Pommes de terre vapeur	Chou-fleur à la mimolette
	2		Haricots plats au beurre	Flageolets		Petits pois	Riz
Laitages	1		Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO	Yaourt Local circuit-court
	2		Mini cabrette	Carré ligueil à la coupe		Fromage blanc	Cantadou
	3		Bugly aux fruits mixés	Fromage enveloppé		Emmental à la coupe	Saint-Paulin à la coupe
Desserts	1		Liégeois vanille	Kiwi		Pomme cuite à la gelée de groseille	Moelleux aux framboises maison (œufs BIO)
	2		Crème onctueuse au caramel	Pomme		Compote de pommes et de fraises	Beignet au chocolat
	3		Orange	Tarte aux pralines		Flan chocolat	Clémentine



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

