

			LUNDI 10			MARDI 11			MERCREDI 12			JEUDI 13			VENDREDI 14		
Entrées	1		Salade de pommes de terre				Pâté croute *						Chou blanc à la vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigre balsamique	
	2		Salade de blé				Rillettes de thon maison						Salade florida			Macédoine de légumes	
	3		Brocolis sauce aïoli				Salade tendre pousse à l'emmental						Crêpe jambon emmental *			Saucisson sec *	
Plats	1		Filet de lieu MSC à l'oseille				Risotto forestier à la volaille PC						Rôti de porc au thym *			Paëlla au poulet et fruits de mer	
	2		Émincé de dinde basquaise				Gratin du pêcheur (MSC) PC						Pané blé emmental et épinards			Quenelle de carpe sauce Nantua	
	3		Croque au fromage													Blanquette à l'émincé végétal BIO	
Accompagnement	1		Printanière de légumes				Risotto						Purée de butternut			Riz BIO jaune	
	2		Semoule				Haricots beurre persillés						Pommes noisettes			Julienne de légumes	
Laitages	1		Petit suisse nature				Faisselle						Yaourt BIO au sucre de canne			Saint Nectaire à la coupe AOP	
	2		Bûche de chèvre à la coupe				Brillat savarin IGP à la coupe						Chanteneige			Fromage blanc	
	3		Fromage enveloppé										Pont l'évêque AOP à la coupe			Fromage enveloppé	
Desserts	1		Pomme BIO				Panacotta maison au coulis de framboises (lait BIO)						Éclair au chocolat			Clémentine	
	2		Orange				Tarte aux myrtilles						Chou à la vanille			Poire	
	3		Île flottante				Kiwi						Banane			Donut nappé chocolat	



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

