

		LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Entrées	1	 Betterave cuite vinaigrette	 Roulade de volaille		 Salade paysanne	 Avocat/mayonnaise
	2	 Salade Baltique	 Crêpe au fromage		 Poireau cuit à la vinaigrette	 Céleris sauce mousseline
	3	 Nem aux légumes	 Salade verte		 Saucisson sec *	 Acras de morue
Plats	1	 Blanquette de poisson MSC	 Jambon grillé *		 Hachis parmentier PC	 Longe de porc à la Dijonnaise *
	2	 Blanquette de volaille	 Crispy veggies BIO pois tournesol		 Brandade de légumes aux pois chiches PC	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière
	3	 Quenelle nature sauce Aurore			 Tarte thon & tomate	 Nuggets de blé
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Brocolis à la crème			 Petits pois
	2	 Haricots plats au beurre	 Pommes röstis			 Farfalles
Laitages	1	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt Local ETREZ
	2	Mini cabrette	Cantal à la coupe AOP		Petit suisse nature	Samos
	3	Petit suisse aux fruits	Fromage enveloppé		Fromage enveloppé	Coulommiers à la coupe
Desserts	1	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (Œufs BIO)
	2	Liégeois au caramel	Pomme		Banane	Beignet au chocolat
	3	Orange	Crêpe demi-lune au chocolat		Novly au caramel	Poire



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

