



MENU GÉOMÉTRIQUE

		LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrées	1	 Salade verte batavia	 Sphère : Pamplemousse		 Macédoine de légumes	 Salade du berger
	2	 Radis beurre	 Mixte de crudités		 Salade Bretonne	 Salade de boulgour
	3	 Terrine de poisson	Cervelas *		Mousson de canard	 Chou blanc vinaigrette
Plats	1	 Tarte au fromage	 Cube : Pépites de colin aux 3 céréales		 Sauce bolognaise	 Sauté de porc Marengo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2	Saucisse de Strasbourg *	 Ovale : Rôti de dinde au thym		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Filet de Hoki MSC au pesto
	3		 Ovale : Escalope viennoise veggie			 Samoussa aux légumes
Accompagnement	1	 Lentilles BIO Local	 Cercle : Carottes		 Coquillettes BIO Local semi-complètes	 Purée de légumes
	2	 Chou-fleur	 Cubes : pommes rissolées		 Poêlée Mexicaine (h.rouges/poivrons/tomate Maïs)	 Riz
Laitages	1	Petit suisse nature	Carré : vache qui rit BIO		Chanteneige	Rond de Burdigues à la coupe
	2	Mimolette à la coupe	Fromage blanc		Munster à la coupe AOP	Petit nova aromatisé
	3	Fromage enveloppé	Buchette mélange à la coupe		Yaourt nature	Fromage enveloppé
Desserts	1	Compote de pommes maison à la vanille	Cylindre : Éclair au chocolat		Panacotta au caramel	Pomme BIO
	2	Bigarreaux au sirop	Crème dessert vanille		Flan chocolat	Kiwi
	3	Flan pâtissier	Clémentine		Poire	Roulé chocobar



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

