






























	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1  Brocolis sauce tartare	 Salade de lentilles BIO Local		 Salade fraîcheur	 Salade verte et ses œufs mimosa
	2  Betterave cuite vinaigrette	 Salade de cocos en persillade		 Chou rouge à la vinaigrette de framboises	 Surimi mayonnaise
	3 Terrine de campagne *	 Ciselée d'iceberg		 Samoussa aux légumes	Pâté croûte*
Plats	1  Moules façon mouclade	Quiche lorraine*		 Bœuf bourguignon	 Navarin de veau
	2  Poulet au curry	 Croque au fromage		 Pané blé emmental et épinards	 Beaufilet de colin sauce aïoli
	3  Quenelle nature sauce tomate et olives	Paupiette de veau au jus forestier			 Haché végétal BIO pois tournesol
Accompagnement	1  Riz BIO	 Haricots verts à l'Anglaise		 Purée de pommes de terre	 Printanière de légumes
	2  Champignons aux herbes	 Pommes de terre vapeur persillées		 Poêlée mexicaine (h. rouges/poivrons/Tomate/maïs)	 Semoule
Laitages	1 Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdiges à la coupe
	2 Crème de gruyère	Fraidou		Fromage blanc	Frulos
	3 Yaourt panier	Munster à la coupe AOP		Pont l'évêque AOP à la coupe	Fromage enveloppé
Desserts	1 Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques
	2 Île flottante	Kiwi		Banane	Crème dessert saveur praliné
	3 Orange	Barre pâtissière		Beignet aux pommes	Pomme

 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.

