





























	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENREDI 05
Entrées	1  Salade du berger	 Tomate		 Macédoine de légumes	 Concombre tzatziki
	2  Salade de penne	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique		 Chou-fleur ravigote	 Mélange tendre pousse
	3  Champignons à la Grecque	 Nem aux légumes		Crêpe jambon emmental*	Pâté de campagne*
Plats	1  Roulé au fromage	 Filet de Hoki <b>MSC</b> au pesto		 Sauté de volaille sauce estragon	 Rosbeef au jus
	2 Quiche lorraine*	 Steak haché sauce barbecue		 Blanquette à l'émincé végétal <b>BIO</b>	 Tranche de colin façon Fish & chips
	3 Omelette sauce milanaise	 Omelette sauce milanaise			 Nuggets de maïs
Accompagnement	1  Jeunes carottes	 Pommes noisettes		 Blé	 Flan de brocolis
	2  Lentilles <b>BIO Local</b>	 Poêlée Mexicaine (h.rouges/poivrons/tomates Maïs)		 Haricots verts en persillade	 Semoule
Laitages	1 Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova <b>BIO</b> aromatisé		Saint-Môret	Yaourt <b>BIO</b> au sucre de canne
	2 Yaourt <b>Local ETREZ</b>	Cantadou		Petit suisse nature	Edam à la coupe
	3 Fromage enveloppé	Buchette mélange à la coupe		Camembert à la coupe	Fromage enveloppé
Desserts	1 Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat
	2 Pomme	Compote pomme/banane		Banane	Chou à la vanille
	3 Flan pâtissier	Flan chocolat		Île flottante	Abricot

 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.