

		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
Entrées	1	Rosette *	 Tomate		 Salade Western	 Melon
	2	 Samoussa aux légumes	 Salade douceur		 Salade de boulgour	 Salade Bolivienne
	3	 Champignons à la Grecque	Nem au poulet		 Ciselée d'iceberg	Mousson de canard
Plats	1	 Grignottes de poulet au jus	 Nuggets veggies		 Moussaka de bœuf 	 Filet de lieu MSC façon Niçoise
	2	 Paupiette de poisson sauce oseille	 Cervelas chaud *		 Moussaka végétarienne 	 Sauté de porc aux olives * (éleveurs de la Chevillotte)
	3	 Œufs à la crème			 Omelette basquaise	 Galette végétale blé et oignons sauce tomate
Accompagnement	1	 Épinards béchamel	 Lentilles BIO Local		 Ratatouille	 Torsades BIO
	2	 Semoule	 Printanière de légumes		 Riz	 Purée de chou-fleur
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt Local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
	2	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Cantal à la coupe AOP	Fromy
	3	Fromage enveloppé	Carré ligueil à la coupe		Fromage enveloppé	Petit suisse nature
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel
	2	Compote de pommes et abricots	Pomme		Banane	Crème dessert vanille
	3	Donut nappé chocolat	Flan chocolat		Éclair à la vanille	Nectarine

 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.