



























		LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1	 Radis beurre		Mortadelle *		 Salade de cocos en persillade
	2	 Salade verte batavia	 Crêpe au fromage		 Salade du Puy (Lentilles BIO Local)	
	3	 Samoussa aux légumes	 Concombre et maïs vinaigrette		 Mâche vinaigrette	
Plats	1	 Pois chiches crémeux aux épices douces	 Filet de Hoki MSC lemon			
	2	 Steak haché sauce salsa	 Rôti de dinde au jus		 Tarte thon & tomate	 Notre sandwich pain de mie jambon de poulet, salade, sauce kebab
	3		 Omelette nature			 Notre sandwich pain de mie thon mayonnaise
Accompagnement	1	 Coquillettes BIO au beurre	 Ratatouille		 Haricots verts persillés	 Chips sachet
	2	 Purée de courgettes	 Semoule		 Riz	
Laitages	1					
	2					
	3					
Desserts	1					
	2					
	3					

 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.