

		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16	
Entrées	1		Salade Bretonne		Salade de perles aux 3 couleurs				Rosette *		Carottes râpées BIO à la vinaigrette
	2		Poireau cuit à la vinaigrette		Salade Western				Samoussa aux légumes		Chou blanc à la vinaigrette
	3		Cervelas *		Salade verte				Salade Florida		Friand à la viande *
Plats	1		Blanquette de volaille		Croque au fromage				Émincé de dinde au jus		Filet de lieu MSC façon Niçoise
	2		Quenelle de carpe sauce Nantua		Quiche Lorraine *				Cœufs à la crème		Rosbeef sauce barbecue
	3		Émincé végétal BIO sauce forestière		Palette de porc à la diable *						Nuggets veggies
Accompagnement	1		Riz BIO		Haricots verts BIO persillés				Épinards béchamel		Polenta crémeuse
	2		Fricassée de légumes		Flageolets				Semoule		Légumes à l'Oriental
Laitages	1		Saint-Môret		Yaourt Local circuit court				Fromage blanc		Camembert à la coupe
	2		Petit suisse nature		Cantal à la coupe AOP				Fromy		Tartare
	3		Carré ligueuil à la coupe		Fromage enveloppé				Munster à la coupe AOP		Yaourt aromatisé
Desserts	1		Kiwi		Compote aux fruits rouges maison				Orange BIO		Mousse au chocolat
	2		Poire		Oreillons d'abricots au sirop				Pomme		Île flottante
	3		Crème dessert chocolat		Tarte aux pommes				Gâteau Basque		Clémentine



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

