
































		LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENREDI 02
Entrées	1	 Salade de riz (riz BIO)	 Coeur de laitue		 Salade coleslaw	 Salade niçoise
	2	 Salade d'ébly	 Chou blanc à la vinaigrette		 Endives entières	 Mélange tendre pousse
	3	 Poireau cuit à la vinaigrette	 Terrine de poisson		 Salade d'endives vinaigrette	Saucisson sec*
	4				 Surimi mayonnaise	
Plats	1	 Emincé de dinde basquaise	  Pois chiches crémeux aux épices douces		Jambon grillé* sauce Madère	 Moules façon mouclade
	2	 Feuilleté au fromage	 Gratin de poisson MSC		 Filet de hoki MSC au beurre blanc	 Croq veggie fromage
	3		Escalope viennoise		 Nem aux légumes	 Mijotée de porc*
Accompagnement	1	 Petit pois	 Tortis HVE		 Purée de pommes de terre	 Gratin de courgettes
	2	 Gratin dauphinois	 Flageolets		 Navets braisés	 Riz
Laitages	1	Petit suisse aromatisé	Croq'lait BIO		Camembert BIO à la coupe	Frulos
	2	Gouda à la coupe	Fromage blanc nature		Brebicrème	Cantafrais
	3	Fromage enveloppé	Carré ligueil à la coupe		Bulgy aux fruits mixés	Emmental à la coupe
Desserts	1	Kiwi	Compote pomme coupelle (stock)		Nappé au caramel	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)
	2	Prune (sous réserve)			Roulé chocobar	Pruneaux au sirop
	3	Liégeois au chocolat			Poire	Raisins

 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.