

		LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrées	1	Terrine de campagne*	✓ Chou blanc à la vinaigrette		✓ Salade verte BIO	✓ Salade d'endives vinaigrette
	2	✓ Friand au fromage	✓ Coeur de laitue		✓ Salade salpicao	✓ Chou chinois vinaigrette au miel
	3	✓ Champignons à la Grecque	✓ Nem aux légumes		Crêpe jambon* emmental	Pavé au poivre*
	4	✓ Soupe à l'oignon	✓ Potage de légumes printanier		✓ Soupe paysanne	✓ Velouté forestier
Plats	1	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes océane(PC)		Tartiflette*(PC)	✓ Escalope viennoise veggie
	2	Co Poisson pané	✓ Gratin coquille BIO LOC semi-comp.aux fromages(PC)		✓ Tartiflette forestière (PC)	Co Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
	3	✓ Tarte tomate & chèvre	France Saucisses diot*		✓ Omelette basquaise	France Boudin noir* aux pommes
Accompagnement	1	✓ Haricots verts en persillade	✓ Coquillettes		✓ Pommes risolées	✓ Carottes BIO au cumin
	2	✓ Polenta crémeuse	✓ Brocolis		✓ Salsifis persillés	✓ Lentilles BIO LOCAL
	3					✓ Purée de pommes de terre
Laitages	1	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Edam à la coupe		Petit suisse aromatisé	Cantadou
	2	Coulommiers à la coupe	Brebicrème		Tomme blanche à la coupe	Fromage blanc nature
	3	Fromage enveloppé	Petit suisse nature		Fromage enveloppé	Carré ligueil à la coupe
Desserts	1	Orange	Crème dessert vanille		Poires cuites au caramel beurre salé	Biscuit de savoie
	2	Kiwi	Mousse au chocolat		Compote pomme fraise	Chou à la vanille
	3	Tarte aux pommes	Poire		Compote de pommes et de fraises	Pomme
	4				Flan saveur vanille	



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

