

		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13	
Entrées	1	✓	Carottes râpées et maïs	✓	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)				Pâté croute* (Maison Bollard)	✓	Céleris sauce mousseline
	2	✓	Salade multifeuille	✓	Salade de blé			✓	Terrine de légumes		Chou rouge vinaigrette
	3		Rosette*	✓	Poireaux vinaigrette au citron			✓	Salade verte	✓	Macédoine de légumes
	4	✓	Velouté du potager	✓	Soupe de légumes			✓	Velouté de carottes	✓	Soupe aux pois cassés
Plats	1	✓	Emincé de seitan BIO au curry	🇫🇷	Poulet rôti au jus			🇫🇷	Rosbeef marengo	🐟	Tajine de poisson
	2		Quenelle de veau sauce milanaise	✓	Falafels BIO sauce orientale			✓ 🇫🇷	Croustillou au chèvre	🇫🇷	Roti de dinde sauce à l'indienne
	3	🐟	Blanquette de la mer (MSC)	🐟	Paupiette de poisson sauce crustacés			🐟	Tranche de colin façon fish & chips	🇫🇷	Rôti de dinde sauce à l'indienne
	4									✓ 🇫🇷	Pois chiches crème épices douces (pois chiches BIO)
Accompagnement	1	✓	Riz	✓	Chou-fleur à la crème			✓	Petits pois BIO	✓	Semoule
	2	✓	Champignons aux herbes	✓	Pommes de terre vapeur			✓	Farfalles	✓	Haricots beurre persillés
Laitages	1		Vache qui rit		Rond de Burdigues à la coupe				Petit suisse nature		Carré frais
	2		Velouté fromage		Fromage blanc nature				Pont l'évêque AOP à la coupe		Fournol à la coupe
	3		Munster à la coupe AOP		Fromage enveloppé				Fromage enveloppé		Yaourt brassé
Desserts	1		Marmelade de fruits maison à la cannelle		Clémentine				Kiwi		Flan chocolat
	2		Pêche au sirop		Poire				Banane		Liégeois au caramel
	3		Pêches au sirop		Beignet au chocolat				Ile flottante		Orange
	4		Crème onctueuse au caramel						Oeufs à la neige		



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

