

		LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENREDI 07
Entrées	1	Soupe de légumes	Taboulé à base de semoule BIO		Cœur de laitue	Céleris rémoulade
	2	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises	Salade de lentilles BIO Local		Salade chinoise	Salade d'endives vinaigrette
	3					
Plats	1	Gratin de coquillettes au poisson MSC PC	Daube de bœuf		Tartiflette * PC	Sauté de volaille sauce estragon
	2	Lasagne à la bolognaise PC	Tarte au fromage		Tartiflette forestière PC	Poisson meunière
	3	Tortelloni BIO tomate mozzarella PC				Nuggets de blé
Accompagnement	1		Carottes			Chou-fleur à la mimolette
	2					
Laitages	1	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO	Yaourt Local circuit court
	2	Mini cabrette	Carré ligueil à la coupe		Fromage blanc	Cantadou
	3					
Desserts	1	Liégeois vanille	Kiwi		Pomme cuite à la gelée de groseille	Moelleux aux framboises maison (œufs BIO)
	2	Crème onctueuse au caramel	Pomme		Compote de pommes et de fraises	Beignet au chocolat
	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.