



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1 Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO Local		Salade fraîcheur	Salade verte et ses œufs mimosa
	2 Betterave cuite vinaigrette	Salade de cocos en persillade		Chou rouge à la vinaigrette de framboises	
	3				
Plats	1 Moules façon mouclade	Quiche lorraine *		Bœuf bourguignon	Navarin de veau
	2 Poulet au curry	Croque au fromage		Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
	3 Quenelle nature sauce tomate et olives				Haché végétal BIO pois tournesol
Accompagnement	1 Riz BIO	Haricots verts à l'Anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Laitages	1 Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdignes à la coupe
	2 Crème de gruyère	Fraidou		Fromage blanc	Frulos
	3				
Desserts	1 Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques
	2 Île flottante	Kiwi		Banane	
	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.