


























	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Entrées	1  Radis beurre	 Salade de riz BIO		 Betterave cuite vinaigrette	 Salade coleslaw
	2  Salade multifeuille	 Salade de blé		 Chou-fleur vinaigrette	 Concombres sauce kebab
	3				
Plats	1  Cannelloni bolognaise PC	 Rôti de dinde sauce gravy		 Falafels sauce orientale	 Longe de porc à la * Dijonnaise
	2  Macaronade océane MSC  PC	 Boulettes végétariennes tomate mozzarella		 Couscous aux légumes, poulet et merguez	 Nuggets de poisson
	3  Raviolis BIO aux légumes du soleil  PC				 Pané blé emmental et épinards
Accompagnement		 Haricots verts en persillade		 Semoule BIO	 Petits pois
Laitages	1 Vache qui rit	Edam à la coupe		Brie à la coupe	Petit suisse aux fruits
	2 Carré Ligeil à la coupe	Petit suisse nature		Fromage blanc	Petit moulé
	3				
Desserts	1 Mousse au chocolat	Kivi		Orange	Moelleux au caramel (œufs BIO)
	2 Liégeois vanille	Pomme		Banane	
	3				 Pour tous les anniversaires du mois

 Plat végétarien  Origine de nos viandes  Plat sans viande  * Plat avec du porc  **PC** Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.