

















		LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
Entrées	1	Cervelas *	 Salade bolivienne		 Salade verte BIO	
	2	 Nem aux légumes	 Salade tendre pousse			
	3					
Plats	1	 Beaufilet de colin au citron vert	 Tarte au fromage		 Gardiane de bœuf	
	2	 Poulet rôti au jus	 Saucisse de Toulouse* Régionale		 Quenelle de carpe sauce Nantua	
	3	 Galette végétale blé et oignons sauce tomate			 Quenelle nature BIO sauce aurore	
Accompagnement	1	 Carottes	 Lentilles BIO Local		 Riz BIO	Jour férié
Laitages	1	Emmental à la coupe	Petit suisse nature		Rondelé nature BIO	
	2	Yaourt Local ETREZ	Cantadou			
	3					
Desserts	1	Pomme BIO	Compote de pommes et de fraises		Flan au chocolat à base de lait BIO	
	2	Orange	Ananas au sirop			
	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.