












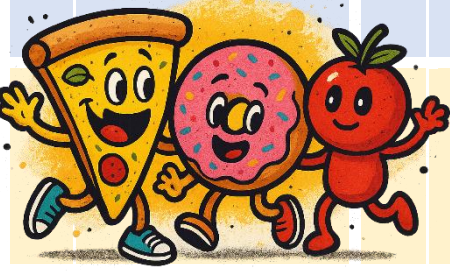





	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENREDI 08	
Entrées	1	Mousson de canard	 Salade de perles aux 3 couleurs		 Tomate cerise	
	2	 Crêpe au fromage	 Salade de cocos en persillade			
	3					
Plats	1	Jambon grillé *	 Moelleux de bœuf sauce marenco		 Pizza au fromage 	
	2	 Bouchées BIO tomate mozza	 Filet de lieu MSC à la crème safranée		Pizza au jambon * 	
	3		 Samoussa aux légumes			
Accompagnement	1	 Haricots plats persillés	 Courgettes aux herbes de Provence	 <p><u>Jour férié</u></p>		
Laitages	1	Fromage blanc nature	Croq'lait BIO			Yaourt BIO au sucre de canne
	2	Saint Nectaire à la coupe AOP	Yaourt nature fermier Désiris HVE			Samos
	3					
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Kiwi	Donut au sucre		
	2	Compote pommes pêches	Pomme			
	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.