
























		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Entrées	1	 Radis beurre	 Taboulé (semoule BIO)		 Salade Bretonne	 Salade de blé BIO
	2	 Salade verte	 Salade du Puy (Lentilles BIO Local)		 Betterave cuite vinaigrette	 Salade de cocos blancs
	3					
Plats	1	 Moules façon mouclade	 Crêpe au fromage		 Hachis parmentier  PC	 Cordon bleu de volaille
	2	 Blanquette de volaille	Croque-monsieur *		 Brandade provençale/pois chiches  PC	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière
	3	 Chili sin carne				 Œufs à la crème
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Haricots verts en persillade			 Épinards béchamel
Laitages	1	Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Gouda à la coupe	Chanteneige
	2	Fraidou	Bleu douceur		Petit nova aromatisé	Fromage blanc
	3					
Desserts	1	Poires cuites au cassis	Île flottante		Pastèque BIO	Fraises (sous réserve)
	2	Compote pomme/framboise	Liégeois vanille		Pomme	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.