

















		LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
Entrées	1		 Salade paysanne		 Pastèque	 Ciselée d'iceberg
	2				 Salade fraîcheur	 Demi pamplemousse
	3					
Plats	1		 Galette veggie BIO pois tournesol		 Émincé de dinde au paprika	 Sauté de porc colombo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2		 Sauce bolognaise		 Seitan BIO et pois chiches à l'italienne	 Poisson doré au beurre
	3					 Végé façon meunière
Accompagnement	1	Jour férié	 Coquillettes HVE		 Semoule	 Ratatouille
Laitages	1		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille		Tomme noire	Fromage blanc
	2		Saint-Paulin à la coupe		Crème de gruyère	Brie à la coupe
	3					
Desserts	1		Kiwi		Nappé au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)
	2		Pomme		Mousse chocolat au lait	
	3					 Pour tous les anniversaires du mois

 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.