























LUNDI 26			MARDI 27			MERCREDI 28			JEUDI 29			VENDREDI 30		
Entrées	1	 Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	 Avocat/mayonnaise						 Salade coleslaw à base de carottes <b>BIO</b>			 Mélange tendre pousse		
	2	 Salade de Lentilles <b>BIO Local</b>	 Ciselée d'iceberg								 Salade Chinoise			
	3													
Plats	1	 Rôti de dinde sauce gravy	 Beaufilet de colin au curcuma						 Chili con carne			 Escalope de poulet basquaise		
	2	 Tarte au fromage	 Sauté de porc façon Colombo *						 Quenelle nature <b>BIO</b> sauce Aurore			 Gratin de poisson <b>MSC</b>		
	3		 Crispy veggies <b>BIO</b> pois tournesol								 Nuggets de blé			
Accompagnement	1	 Chou-fleur	 Pommes noisettes						 Riz <b>BIO</b>			 Petits pois		
	2													
	3													
Laitages	1	Saint Nectaire à la coupe <b>AOP</b>	Brique de Burdigues à la coupe						Vache qui rit <b>BIO</b>			Fromage blanc		
	2	Mini cabrette	Petit nova aromatisé									Tomme noire à la coupe		
	3													
Desserts	1	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes <b>BIO</b>						Pomme <b>BIO</b>			Gâteau maison banane chocolat base d'œufs <b>BIO</b>		
	2	Mousse au chocolat	Ananas au sirop											
	3											Pour tous les anniversaires du mois		



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

