






















			LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20	
Entrées	1	 Salade de perles aux 3 couleurs	 Salade coleslaw			 Salade de haricots verts <b>BIO</b> vinaigrette balsamique	 Céleris rémoulade					
	2	 Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	 Mâche vinaigrette				 Salade d'endives vinaigrette					
	3											
Plats	1	 Poisson doré au beurre	 Moelleux de bœuf sauce barbecue			 Omelette <b>BIO</b> à la provençale	 Rôti de porc au pesto *					
	2	Nuggets de poulet	 Émincé végétal <b>BIO</b> sauce forestière			 Sauté de volaille Créole	 Acras de morue					
	3	 Œufs à la crème					 Nems aux légumes					
Accompagnement	1	 Épinards béchamel	 Pommes noisettes			 Blé <b>BIO</b> au beurre	 Jardinière de légumes					
Laitages	1	Carré ligueil à la coupe	Petit nova <b>BIO</b> aromatisé			Rondelé nature <b>BIO</b>	Yaourt fermier brassé <b>HVE</b> Désiris à la vanille					
	2	Yaourt <b>Local ETREZ</b>	Brebicrème				Fournol à la coupe					
	3											
Desserts	1	Orange <b>BIO</b>	Ananas au sirop			Banane <b>BIO</b>	Gâteau poires & pépites de chocolat (œufs <b>BIO</b> )					
	2	Poire	Compote de pommes et de fraises									
	3						 Pour tous les anniversaires du mois					



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



\* Plat avec du porc



Plat complet

