





















			LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27	
Entrées	1	 Radis beurre				Rosette *			 Salade de pommes de terre		 Carottes râpées BIO la vinaigrette	
	2	 Pomelos			 Terrine de fondant aux 3 légumes				 Salade Neptune			
	3											
Plats	1	 Émincé de dinde au paprika			 Rosbeef marengo				 Végé façon meunière		 Filet de lieu MSC à l'oseille	
	2	 Tajine de poisson			 Roulé au fromage				 Grignottes de poulet sauce basquaise		 Sauce carbonara*	
	3	 Falafels sauce orientale									 Sauce Italienne à l'égrené végétal BIO	
Accompagnement	1	 Semoule BIO			 Petits pois BIO				 Gratin de chou-fleur		 Macaronis BIO	
Laitages	1		Buchette mélange à la coupe			Fromage blanc				Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise		Saint-Môret BIO
	2		Petit suisse nature			Vache qui rit BIO				Fromy		
	3											
Desserts	1		Kiwi BIO			Cocktail de fruits exotiques				Pomme BIO		Flan à la vanille (Lait BIO)
	2		Orange			Compote pomme/pêche				Banane		
	3											



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



* Plat avec du porc



Plat complet

