



			LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1		Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO Local		Salade fraîcheur	Salade verte BIO et ses œufs mimosa
	2		Betterave cuite BIO vinaigrette	Salade de cocos en persillade		Chou rouge à la vinaigrette de framboises	
	3						
Plats	1		Moules façon mouclade	Quiche lorraine *		Bœuf bourguignon	Navarin de veau
	2		Poulet au curry	Croque au fromage		Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
	3		Quenelle nature sauce tomate et olives				Haché végétal BIO pois tournesol
Accompagnement	1		Riz BIO	Haricots verts BIO à l'Anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes aux carottes BIO
Laitages	1		Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Rondelé nature BIO
	2		Crème de gruyère	Fraidou		Fromage blanc	
	3						
Desserts	1		Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques
	2		Île flottante	Kiwi		Banane BIO	
	3						



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

