





















	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENREDI 05
Entrées	1  Salade de lentilles (lentilles BIO Local)	 Tomate		 Chou-fleur ravigote (chou-fleur BIO)	 Concombre tzatziki
	2  Salade de penne	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique			 Mélange tendre pousse
	3				
Plats	1  Roulé au fromage	 Filet de Hoki MSC au pesto		 Sauté de volaille sauce estragon	 Rosbeef au jus
	2 Quiche lorraine *	 Steak haché sauce barbecue		 Blanquette à l'émincé végétal BIO	 Tranche de colin façon Fish & chips
	3	 Omelette BIO sauce milanaise			 Nuggets de maïs
Accompagnement	1  Jeunes carottes	 Pommes noisettes		 Blé BIO	 Flan de brocolis (brocolis BIO)
Laitages	1 Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-Môret BIO	Yaourt BIO au sucre de canne
	2 Yaourt Local ETREZ	Cantadou			Edam à la coupe
	3				
Desserts	1 Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine BIO	Beignet au chocolat
	2 Pomme BIO	Compote pomme/banane			Chou à la vanille
	3				

 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.