


		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
Entrées	1	Rosette *	 Tomate		 Salade de riz (Riz <b>BIO</b> )	 Melon
	2	 Samoussa aux légumes	 Salade douceur			 Salade Bolivienne
	3					
Plats	1	 Grignottes de poulet au jus	 Nuggets veggies		 Moussaka à l'égréné de boeuf <b>BIO</b> 	 Filet de lieu <b>MSC</b> façon Niçoise
	2	 Paupiette de poisson sauce oseille	 Cervelas chaud *		 Moussaka végétarienne 	 Sauté de porc aux olives * (éleveurs de la Chevillotte)
	3	 Œufs à la crème				 Galette végétale blé et oignons sauce tomate
Accompagnement	1	 Épinards béchamel (Épinards <b>BIO</b> )	 Lentilles <b>BIO Local</b>			 Torsades <b>BIO</b>
Laitages	1	Petit nova <b>BIO</b> aromatisé	Rondelé nature <b>BIO</b>		Yaourt <b>BIO</b> au sucre de canne	Saint Nectaire à la coupe <b>AOP</b>
	2	Camembert à la coupe	Fromage blanc			Saint-Môret <b>BIO</b>
	3					
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot <b>BIO</b>	Liégeois au caramel
	2	Compote de pommes et abricots	Pomme			Crème dessert 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.