















		LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrées	1	 Carottes rapées vinaigrette (carottes BIO)	 Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)		 Salade verte BIO	Cervelas*
	2	 Concombre,maïs,tomate vinaigrette			 Chou blanc à la vinaigrette	 Nem aux légumes
Plats	1	 Tajine de poulet	 Bouchées BIO tomate mozza		 Hachis parmentier (PC)	 Filet de lieu MSC et sa sce citron
	2	  Curry de pois chiches	 Saucisse* de Toulouse Régionale		 Gratin de perles aux céréales et courgettes(PC)	 Végétal façon meunière
Accompagnement	1	 Semoule BIO	 Brocolis à la crème (brocolis BIO)			 Ratatouille
Laitages	1	Buchette mélange à la coupe	Saint-Môret BIO		Chanteneige BIO	Petit nova BIO aromatisé
	2	Petit moulé			Fromage blanc nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
Desserts	1	Crème dessert vanille	Banane BIO		Pêche cuite à la gelée de groseille	Raisin BIO
	2	Liégeois au chocolat			Compote de pommes et de fraises	Poire
	3				Compote pomme fraise	

 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.