























| | | LUNDI 21 | MARDI 22 | MERCREDI 23 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
|----------------|---|--|--|-------------|--|---|
| Entrées | 1 |  Salade verte BIO |  Courgettes râpées | |  Tomate BIO en salade |  Salade verte BIO |
| | 2 |  Salade de cocos en persillade |  Céleris rémoulade | |  Tomate BIO |  Choux rouge maïs |
| | 3 | | | |  Salade chinoise | |
| Plats | 1 |  Aiguillette de volaille à la crème |  Boeuf Stroganov | |  Crispy veggies BIO |  Filet de colin MSC à l'oriental |
| | 2 |  Samoussa aux légumes |  Omelette sauce milanaise | |  Sauté de porc* Tandoori |  Crêpe au fromage |
| Accompagnement | 1 |  Carottes BIO |  Blé BIO | |  Polenta crémeuse à base de lait BIO |  Flan de légumes d'Eté |
| Laitages | 1 | Yaourt local ETREZ | Pont l'évêque AOP à la coupe | | Saint-Môret BIO | Petit suisse BIO nature |
| | 2 | Petit louis tartine | Chanteneige BIO | | | Coulommiers à la coupe |
| Desserts | 1 | Cocktail de fruits au sirop | Liégeois vanille caramel | | Banane BIO | Beignet au chocolat |
| | 2 | Compote pomme/abricot | Crème dessert vanille | | | Flan pâtissier |
| | 3 | Compote de pommes et abricots | | | | |

 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.