























	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
Entrées	1  Taboulé (semoule BIO)	 Avocat/mayonnaise		 Salade coleslaw à base de carottes BIO	 Mélange tendre pousse
	2  Salade de Lentilles BIO Local	 Ciselée d'iceberg			 Salade Chinoise
	3				
Plats	1  Rôti de dinde sauce gravy	 Beaufilet de colin au curcuma		 Chili con carne	 Escalope de poulet basquaise
	2  Tarte au fromage	 Sauté de porc façon Colombo *		 Quenelle nature BIO sauce Aurore	 Gratin de poisson MSC
	3	 Crispy veggies BIO pois tournesol			 Nuggets de blé
Accompagnement	1  Chou-fleur	 Pommes noisettes		 Riz BIO	 Petits pois BIO
Laitages	1 Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdignes à la coupe		Vache qui rit BIO	Fromage blanc
	2 Saint-Môret BIO	Petit nova aromatisé			Tomme noire à la coupe
	3				
Desserts	1 Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme BIO	Gâteau maison banane chocolat base d'œufs BIO
	2 Mousse au chocolat	Ananas au sirop			
	3				 Pour tous les anniversaires du mois

 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.