




















			LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Entrées	1		Salade bretonne <b>BIO</b>	 Salade de perles aux 3 couleurs			 Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette
	2			 Salade Western		 Samoussa aux légumes	 Chou blanc à la vinaigrette
	3						
Plats	1		Blanquette de volaille	 Croque au fromage		 Émincé de dinde au jus	 Filet de lieu <b>MSC</b> façon Niçoise
	2		Quenelle de carpe sauce Nantua	Quiche Lorraine *		 Œufs à la crème	 Rosbeef sauce barbecue
	3		Émincé végétal <b>BIO</b> sauce forestière				 Nuggets veggies
Accompagnement	1		Riz <b>BIO</b>	 Haricots verts <b>BIO</b> persillés		 Épinards béchamel	 Polenta crémeuse
Laitages	1		Saint-Môret <b>BIO</b>	Yaourt <b>Local</b> circuit-court		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
	2			Cantal à la coupe <b>AOP</b>		Fromy	Tartare
	3						
Desserts	1		Kiwi <b>BIO</b>	Compote aux fruits rouges maison		Orange <b>BIO</b>	Mousse au chocolat
	2			Oreillons d'abricots au sirop		Pomme	Île flottante
	3						



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

