





















		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23	
Entrées	1		Salade de riz BIO		Cœur de laitue				Velouté du potager		Chou rouge à la vinaigrette de framboises
	2		Salade de blé		Salade salpicao				Betterave cuite BIO vinaigrette		Pomelos
	3										
Plats	1		Poulet rôti au jus		Roulé au fromage				Steak haché sauce salsa		Rôti de porc sauce charcutière*
	2		Acras de morue		Chipolatas *				Falafels BIO sauce tomate		Filet de hoki MSC au beurre blanc
	3		Nem aux légumes								Escalope viennoise veggie
Accompagnement	1		Purée de potiron		Lentilles BIO Local				Coquillettes BIO au beurre		Jardinière de légumes
Laitages	1		Rond de Burdignes à la coupe		Petit suisse aux fruits				Yaourt nature sucré BIO		Croq'lait BIO
	2		Petit moulé		Bleu douceur						Fromage blanc
	3										
Desserts	1		Liégeois vanille caramel		Poire				Clémentine BIO		Beignet au chocolat
	2		Flan vanille		Kiwi						Chou à la vanille
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



* Plat avec du porc



Plat complet

