





















									
		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27			
Entrées	1	 Velouté maraîcher	 Salade farandole					 Salade verte <b>BIO</b>	 Taboulé				
	2	 Chou-fleur ravigote							 Salade de blé				
	3												
Plats	1	 Gratin de macaronis aux fromages 	 Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons			 Tartiflette* (pdt <b>BIO</b> ) 	 Filet de lieu <b>MSC</b> façon niçoise						
	2	Lasagne à la bolognaise 	 Quenelle de carpe sauce crème			 Tartiflette veggie 	 Cordon bleu de volaille						
	3		 Haché végétal <b>BIO</b> pois tournesol				 Nuggets de maïs						
Accompagnement	1		 Printanière de légumes					 Haricots verts en persillade					
Laitages	1	Brie à la coupe	Yaourt <b>BIO</b> au sucre de canne				Petit nova <b>BIO</b> aromatisé	Cantafras					
	2	Petit suisse nature	Edam à la coupe					Yaourt aromatisé					
	3												
Desserts	1	Orange <b>BIO</b>	Bugnes				Pomme <b>BIO</b>	Marmelade de pommes <b>BIO</b> aux fruits rouges					
	2	Poire						Pêche au sirop					
	3												



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

\* Plat avec du porc



Plat complet

