

























## Menu Anglais



	MERCREDI 03	MERCREDI 10	MERCREDI 17	MERCREDI 24	MERCREDI 01
Entrées	1  Cœur de laitue	 Salade Espagnole	 Salade verte au maïs	 Courgettes râpées vinaigrette	 Tomate
	2	 Taboulé			 Carottes râpées
	3				
Plats	1  Rôti de dinde sauce à l'Indienne	 Tarte au fromage	 Tranche de colin façon fish & chips	 Émincé de dinde au paprika	 Cheeseburger
	2  Curry de pois chiches	 Saucisses grillées *	Finger de poulet aux corn flakes	 Falafels sauce orientale	 Fish burger
	3		 Finger à la mozzarella		 Nuggets de blé
Accompagnement	1  Riz <b>BIO</b>	 Chou-fleur à la crème (chou-fleur <b>BIO</b> )	 Haricots verts à l'Anglaise	 Macaronis <b>BIO</b>	 Potato Wedges
Laitages	1 Carré Ligueil à la coupe	Fromage blanc	Cheddar à la coupe	Kiri	Saint-Môret <b>BIO</b>
	2				
	3				
Desserts	1 Crème dessert vanille	Abricot	Brownies (œufs <b>BIO</b> )	Pêche cuite à la gelée de groseille	Donut au sucre
	2				
	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.