
















		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	1	 Radis beurre	 Tomate	 Melon	 Pastèque	 Cœur de laitue
	2					
Plats	1	Roulade de volaille aux cornichons	 Œuf dur & mayonnaise	 Rosbeef froid	 Surimi mayonnaise	 Poulet rôti froid
	2	 Tortilla galette et sa pointe de ketchup	 Jambon blanc *	 Pizza au fromage	 Pâté croûte *	 Terrine de légumes
	3		 Tarte saumon ciboulette froide		 Tarte au fromage froide	
Accompagnement	1	 Salade de riz (riz BIO)	 Taboulé (semoule BIO)	 Salade piémontaise *	 Salade de cocos en persillade	 Salade de boulgour
	2	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet
Laitages	1	Yaourt fermier brassé HVE Désiris aux fruits exotiques	Frulos	Kiri	Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
	2	Buchette mélange à la coupe	Carré frais	Petit nova aromatisé	Petit suisse nature	Crème de gruyère
Desserts	1	Pomme	Nectarine	Abricot	Banane	Pêche
	2	Mini-roulé au chocolat	Flan vanille	Mousse au chocolat	Crème onctueuse au caramel	Moelleux aux fruits à base d'œufs BIO

 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.