

|                | LUNDI 24  | MARDI 25  | MERCREDI 26  | JEUDI 27  | VENREDI 28  |
|----------------|---|---|--|---|---|
| Entrée         | 1  Radis beurre                                |  Melon                           |  Pastèque                                   |  Tomate                        |  Salade verte            |
| Plats          | 1  Rosbeef froid                               |  Escalope de volaille froide     |  Filet de poisson poché froid<br>mayonnaise |  Œuf dur & mayonnaise          |  Jambon blanc *          |
|                | 2  Tortilla galette et sa pointe<br>de ketchup |  Pizza au fromage                |  Poulet rôti froid                          |  Rôti de dinde froid           |  Surimi mayonnaise       |
|                | 3   |   |  Terrine de légumes                         |   |  Tarte au fromage froide |
| Accompagnement | 1  Salade de boulgour                          |  Salade de riz (riz <b>BIO</b> ) |  Salade de tortis <b>HVE</b>                |  Taboulé (Semoule <b>BIO</b> ) |  Salade Espagnole        |
|                | 2  Chips sachet                                |  Chips sachet                    |  Chips sachet                               |  Chips sachet                  |  Chips sachet            |
| Laitages       | 1 Fromage blanc   | Saint-Nectaire à la coupe<br><b>AOP</b>   | Carré frais  | Coulommiers à la coupe  | Yaourt <b>Local</b> ETREZ   |
|                | 2 Kiri  | Velouté fruits  | Petit suisse aux fruits  | Petit suisse nature   | Crème Anglaise  |
| Desserts       | 1 Pomme   | Prune (sous réserve)  | Pêche  | Nectarine   | Abricot   |
|                | 2 Madeleine pépites chocolat  | Liégeois au chocolat  | Flan aux œufs (lait <b>BIO</b> )   | Moelleux cœur fondant au<br>chocolat  | Brownies (œufs <b>BIO</b> )   |

 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.