



		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENREDI 17	
Entrées	1		Mousson de canard		Concombre et maïs vinaigrette		Salade de blé BIO		Carottes râpées		Salade verte vinaigrette de mangue
	2		Crêpe au fromage								
	3										
Plats	1		Jambon grillé *		Filet de colin d'Alaska MSC meunière		Émincé de dinde basquaise		Galette végétale blé et oignons sauce tomate		Rougail saucisses *
	2		Œufs à la crème		Steak haché sauce salsa		Roulé au fromage		Rosbeef sauce barbecue		Acras de morue
	3				Pané sarrasin/lentilles aux poireaux						Curry de pois chiches
Accompagnement	1		Épinards béchamel		Polenta crémeuse		Chou-fleur à la crème		Coquillettes BIO au beurre		Riz BIO créole
Laitages	1		Petit suisse nature		Saint-Môret BIO		Saint-Nectaire à la coupe AOP		Rondelé nature		Fromage blanc
	2										
	3										
Desserts	1		Pomme BIO		Crème dessert vanille		Fraises (sous réserve)		Compote pomme/banane maison		Gâteau à la noix de coco
	2						Banane				
	3										Pour tous les anniversaires du mois



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

