

























		LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrées	1	 Salade bretonne	 Salade de blé	 Tomate	 Roulade de volaille	 Salade verte BIO
	2			 Radis beurre	 Crêpe au fromage	
	3					
Plats	1	 Sauce carbonara *	 Rôti de dinde au jus	 Moules façon mouclade	 Œufs à la crème	 Steak haché sauce Andalouse
	2	 Sauce veggie bolo à l'égrené végétal BIO	 Feuilleté au fromage	 Blanquette de volailles	Jambon grillé *	 Beaufilet de colin au citron vert
	3			 Quenelle nature à la forestière		 Cordon bleu végétal
Accompagnement	1	 Pennes	 Carottes à la crème	 Riz	 Épinard béchamel	 Purée de pommes de terre
Laitages	1	Saint-Paulin à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Petit suisse aux fruits	Saint-Môret BIO	Brie à la coupe
	2					
	3					
Desserts	1	Pomme	Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)	Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)	Pastèque	Liégeois vanille
	2				Nectarine	
	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.