
























		LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENREDI 21	
Entrées	1	 Salade de coquillettes à l'Italienne (coquillettes <b>BIO</b> )	 Carottes râpées		 Cervezas *	 Concombre tzatziki	 Betterave cuite vinaigrette
	2			 Samoussa aux légumes			
	3						
Plats	1	 Émincé de dinde tomate et basilic	 Longe de porc à la graine * de moutarde	 Boeuf braisé au maïs	 Pizza au fromage	 Tajine de poisson	
	2	 Croque au fromage	 Colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière	 Tortilla galette catalane	 Pizza au jambon *	 Tajine de poulet	
	3		 Végétal façon meunière			 Falafels sauce orientale	
Accompagnement	1	 Haricots verts en persillade	 Lentilles <b>BIO Local</b>	 Chou-fleur en gratin	 Salade verte <b>BIO</b>	 Semoule <b>BIO</b>	
	2						
Laitages	1	Yaourt aromatisé	Gouda à la coupe	Tomme grise à la coupe	Petit suisse nature	Bûchette mélange à la coupe	
	2						
	3						
Desserts	1	Pêche au sirop	Donut au sucre	Melon	Mousse au chocolat	Abricot	
	2			Banane <b>BIO</b>			
	3						

 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.