


























	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENREDI 28
Entrées	1  Salade de cocos en persillade	 Brocolis sauce Ranch	 Pastèque	 Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	 Salade coleslaw
	2		 Ciselée d'iceberg		
	3				
Plats	1  Rosbeef marengo	 Dahl	 Filet de colin <b>MSC</b> à la niçoise	 Rôti de dinde sauce gravy	 Cheeseburger
	2  Escalope viennoise veggie	 Sauté de porc façon * colombo	 Poulet sauce Bressanne	 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Fish burger
	3		 Tomate farcie veggie sauce tomate		 Nuggets de blé
Accompagnement	1  Jardinière de légumes	 Riz <b>BIO</b>	 Tortis <b>HVE</b>	 Courgettes à la crème	 Potato Wedges
Laitages	1 Fromage blanc	Saint-Nectaire à la coupe <b>AOP</b>	Carré frais	Coulommiers à la coupe	Yaourt <b>Local</b> ETREZ
	2				
	3				
Desserts	1 Marmelade de fruits à base de pommes <b>BIO</b>	Prune (sous réserve)	Flan aux œufs du chef (lait <b>BIO</b> )	Raisins	Brownies (œufs <b>BIO</b> )
	2			Nectarine	
	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.