























			MENU DU NOUVEL AN					
			LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01		VENDREDI 02
Entrées	1	 Salade de perles aux 3 couleurs	 Salade coleslaw	 Terrine de saumon				 Betterave cuite BIO vinaigrette
	2	 Salade de blé	 Salade verte	 Velouté de potiron aux châtaignes				
	3							
Plats	1	 Émincé de dinde tomate basilic	 Longe de porc à la Dijonnaise *	 Quenelle de carpe sauce Nantua				 Boulettes de bœuf BIO à la crème
	2	 Filet de hoki MSC au pesto	 Croq veggie au fromage	 Quenelle nature sauce Aurore				 Tarte thon & tomate
	3	 Samoussa aux légumes						 Omelette à la provençale
Accompagnement	1	 Haricots verts en persillade	 Pommes de terre vapeur Aux herbes	 Riz BIO	Jour férie			 Purée de courges (pdt BIO)
Laitages	1	Carré ligueil à la coupe	Fromage blanc	Saint-Marcelin IGP à la coupe				Vache qui rit BIO
	2	Petit suisse nature	Cantadou	Yaourt Local circuit court				
	3							
Desserts	1	Orange BIO	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Donut étoilé au cacao				Panacotta maison au caramel (lait BIO)
	2	Pomme	Bigarreaux au sirop					
	3							



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

