



	MERCREDI 04			MERCREDI 11			MERCREDI 18			MERCREDI 25			MERCREDI 01		
Entrées	1		Cœur de laitue			Mortadelle *			Ciselée d'iceberg			Salade de légumes ensorcelée			Chou blanc à la vinaigrette
	2		Chou rouge à la vinaigrette de framboises			Friand au fromage			Salade fraîcheur						Céleris sauce mimosa
	3														
Plats	1		Falafels sauce orientale			Poulet Tandoori			Chili con carne			Baguette du sorcier * (Saucisse de Francfort)			Galette végétale blé et oignons sauce tomate
	2		Émincé de dinde au paprika			Tortilla galette			Quenelle de brochet sauce Nantua			Beignets de poisson frits en potion			Rôti de dinde Napolitaine
	3								Chili sin carne			Doigts de sorcière (Finger mozzarella)			
Accompagnement	1		Semoule BIO			Haricots verts BIO persillés			Riz BIO			Purée du chaudron (brocolis)			Tortis
Laitages	1		Petit louis tartine			Yaourt nature fermier Désiris HVE			Saint-Paulin à la coupe			Abracadabrie			Yaourt Local ETREZ
	2		Bulgy aux fruits mixés			Cantadou			Tartare			Petit nova aromatisé			Cantafras
	3														
Desserts	1		Cocktails de fruits au sirop			Banane			Mousse au chocolat			Moelleux aux fruits maléfique (œufs BIO)			Marmelade de fruits maison (pommes BIO)
	2		Compote de pommes et abricots			Orange			Liégeois vanille						Oreillons d'abricots au sirop
	3											Pour tous les anniversaires du mois			



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* Plat avec du porc



Plat complet

