



			LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		7 MENU CRÉOLE 		VENDREDI 17	
Entrées	1		Mousson de canard		Concombre et maïs vinaigrette		Salade de blé BIO		Carottes râpées BIO à la vinaigrette		Salade verte vinaigrette de mangue			
	2		Crêpe au fromage		Salade fraîcheur		Salade du berger							
	3													
Plats	1		Jambon grillé *		Filet de colin d'Alaska MSC meunière		Émincé de dinde basquaise		Galette végétale blé et oignons sauce tomate		Rougail saucisses *			
	2		Œufs à la crème		Steak haché sauce salsa		Roulé au fromage		Boulettes de bœuf BIO sauce barbecue		Acras de morue			
	3				Pané sarrasin/lentilles aux poireaux						Curry de pois chiches			
Accompagnement	1		Épinards béchamel		Polenta crémeuse		Chou-fleur à la crème		Coquillettes BIO au beurre		Riz BIO créole			
Laitages	1		Petit suisse nature		Saint-Môret BIO		Saint-Nectaire à la coupe AOP		Rondelé nature BIO		Fromage blanc			
	2		Camembert à la coupe		Carré ligueil à la coupe		Yaourt Local ETREZ				Cantadou			
	3													
Desserts	1		Pomme BIO		Crème dessert vanille		Fraises (sous réserve)		Compote pomme/banane maison (pommes BIO)		Gâteau à la noix de coco			
	2		Kiwi		Liégeois au chocolat		Banane							
	3										Pour tous les anniversaires du mois			



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* Plat avec du porc



Plat complet

