



















Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	1  Acras de morue 2 Pâté de campagne*	1  Salade verte aux croutons (circuit-court) 		1  Salade broca  2  Betterave rouge vinaigrette persillée 	1  Pastèque 2  Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court) 
 PLATS	1  Filet de hoki sauce citron (circuit-court)  2  Aiguillette de poulet sauce au bleu 	1  Saucisson chaud*  2  Filet de poisson sec grand-mère(circuit-court) 		1 Agneau sauce ketchup  2  Filet de lieu à la graine de moutarde 	1  Omelette nature  2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court) 
 Accompagnement	1 Petit pois au jus 	1 Gratin dauphinois (circuit-court)  		1 Semoule 	1 Haricot beurre persillé 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Emmental à la coupe	1 Crémeux de Bourgogne à la coupe 2 Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)		1 Yaourt panier fruits mixés 2 Vache picon	1 Petit moulé 2 Carré ligueil à la coupe
 DESSERTS	1 Poire 2 Kiwi	1 Raisin 		1 Banane 2 Pomme (circuit-court)	1 Biscuit de savoie  2 Gâteau de semoule au caramel