




















	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrées	1  Salade de lentilles (BIO Local)	 Tomate		 Macédoine de légumes	 Concombre tzatziki
	2	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique			
	3				
Plats	1  Roulé au fromage	 Filet de Hoki MSC au pesto		 Sauté de volaille sauce estragon	 Rosbeef au jus
	2	 Quiche lorraine *	 Steak haché sauce barbecue	 Blanquette à l'émincé végétal BIO	 Tranche de colin façon Fish & chips
	3		 Omelette sauce milanaise		 Nuggets de maïs
Accompagnement	1  Jeunes carottes	 Pommes noisettes		 Blé	 Flan de brocolis
Laitages	1	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé	Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
	2				
	3				
Desserts	1	Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille	Nectarine	Beignet au chocolat
	2	Pomme			
	3				

 Plat végétarien 
  Origine de nos viandes 
  Plat sans viande 
 \* Plat avec du porc 
  Plat complet