






















		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
Entrées	1	Rosette *	 Tomate		 Salade de riz	 Melon
	2	 Samoussa aux légumes	 Salade douceur			 Salade Bolivienne
	3					
Plats	1	 Grignottes de poulet au jus	 Nuggets veggies		 Moussaka de bœuf 	 Filet de lieu MSC façon Niçoise
	2	 Paupiette de poisson sauce oseille	 Cervelas chaud *		 Moussaka végétarienne 	 Sauté de porc aux olives * (éleveurs de la Chevillotte)
	3	 Œufs à la crème				 Galette végétale blé et oignons sauce tomate
Accompagnement	1	 Épinards béchamel	 Lentilles BIO Local			 Torsades BIO
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt Local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
	2					
	3					
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel
	2					
	3					

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

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.