






















		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrées	1	 Radis beurre	 Taboulé à base de semoule <b>BIO</b>		 Salade Bretonne	 Salade de blé <b>BIO</b>
	2					
	3					
Plats	1		 Crêpe au fromage		 Hachis parmentier 	
	2	 Blanquette de volaille				 Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière
	3					
Accompagnement	1	 Riz <b>BIO</b>	 Haricots verts en persillade			 Épinards béchamel
	2					
Laitages	1	Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Gouda à la coupe	Chanteneige
	2					
	3					
Desserts	1	Poires cuites au cassis	Île flottante			
	2				Pomme	Banane
	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.