
























	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrées	1  Salade de lentilles (BIO Local)	 		 Macédoine de légumes	 Concombre tzatziki
	2	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique			
	3				
Plats	1  Roulé au fromage	 		 Sauté de volaille sauce estragon	
	2	 Steak haché sauce barbecue			 Tranche de colin façon Fish & chips
	3	 			
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 	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

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.