






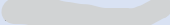

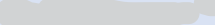





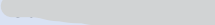


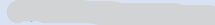






		LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENREDI 12
Entrées	1	 Salade verte batavia	 Carottes râpées		Pâté croute *	 
	2				 	 Salade multifeuille
	3					
Plats	1	 Macaronis à la carbonara * 	 		 	 Blanquette de poisson 
	2	 	 Acras de morue		 Escalope viennoise veggie	 
	3		 			 
Accompagnement	1		 Courgettes andalouse (courgettes BIO)		 Purée de légumes	 Riz
Laitages	1	Vache qui rit	Petit suisse nature		Brique de Burdignes à la coupe	Pont l'évêque  à la coupe
	2					
	3					
Desserts	1	Compote de pommes maison à la vanille	Gâteau basque			Mousse au chocolat
	2				Banane BIO	
	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.