





















		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05	
Entrées	1		Soupe paysanne		Ciselée d'iceberg				Betterave cuite vinaigrette		Salade d'endives à la parmentière
	2		Macédoine de légumes								
	3										
Plats	1		Steak haché sauce Andalouse		Rôti de dinde à la napolitaine				Chili sin carne		Colin d'Alaska poêlé au beurre
	2		Émincé végétal BIO sauce forestière		Papillote de saumon à la normande				Sauté de poulet à la Bressane		Sauté de porc façon Colombo 
	3				Nem aux légumes						Pané sarrazin/semelles aux poireaux
Accompagnement											
	1		Blé au beurre		Purée de potiron (Pdt et lait BIO)				Riz BIO		Carottes
Laitages	1		Pont l'évêque AOP à la coupe		Fromage blanc				Brie à la coupe		Kiri
	2										
	3										
Desserts	1		Compote pomme coupelle (stock)		Donut au sucre				Kaki		Mousse au chocolat maison (lait BIO)
	2								Pomme		
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* Plat avec du porc



Plat complet

