















		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12	
Entrées	1		Salade de lentilles <b>BIO</b> <b>Local</b>		Céleris rémoulade				Salade verte		Chou rouge à la vinaigrette de framboises
	2										
	3										
Plats	1		Crêpe au fromage		<del>Sauce crème au jambon de dinde</del>				Hachis parmentier <b>PC</b>		Pépites colin 3 céréales
	2		Croque-monsieur *		Filet de hoki <b>MSC</b> sauce citron				Brandade de légumes aux pois chiches <b>PC</b>		Rôti de porc sauce charcutière *
	3				<del>Calene végétale blé et oignons sauce tomate</del>						<del>Végétal façon meunière</del>
Accompagnement	1		Haricots verts en persillade		Torsades <b>BIO</b>						Printanière de légumes
Laitages	1		Petit nova aromatisé		Buchette mélange à la coupe				Croq'lait <b>BIO</b>		Yaourt <b>Local</b> circuit-court
	2										
	3										
Desserts	1		Clémentine		Crème dessert vanille				Compote de pommes maison au sirop de litchi		Moelleux poires/cannelle à base d'œufs <b>BIO</b>
	2										
	3										<b>Pour tous les anniversaires du mois</b>



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

\* Plat avec du porc



Plat complet

