



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
Entrées	1 Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO Local		Salade fraîcheur	Salade verte et ses œufs mimosa
	2				
	3				
Plats	1 Moules façon-mouclade	Quiche lorraine *		Bœuf-bourguignon	Navarin-de-veau
	2 Poulet au curry	Croque au fromage		Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
	3 Quenelle nature sauce tomate et olives				Haché végétal BIO pois-tournesol
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts à l'Anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Laitages	1 Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdignes à la coupe
	2				
	3				
Desserts	1 Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques
	2			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.