
















	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
Entrées	1  Salade de pommes de terre mimosa	 Salade verte			 Concombre au fromage blanc
	2				
	3				
Plats	1  Pépites colin 3 céréales	Lasagnes à la bolognaise 			 Poulet à la bolognaise
	2  Rôti de dinde au jus	 Gratin de macaronis printanier 			 Petit filet de colin sauce aïoli
	3  Pané sansashi/termites aux poivreaux				 Tarte tomate & chèvre
Accompagnement	1  Chou-fleur à la mimolette			<u>Jour férié</u>	 Potents crémeux
Laitages	1 Camembert BIO à la coupe	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise			Petit suisse aux fruits
	2				
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base de pommes BIO			Pomme BIO
	2				
	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.