
















	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Entrées	1  Betterave cuite BIO vinaigrette			 Salade paysanne BIO vinaigrette	 Avocat/mayonnaise
	2  Salade Baltique	 Crêpe au fromage			 Céleris sauce mousseline
	3				
Plats	1  Blanquette de poisson MSC			 Hachis parmentier PC	 Longe de porc à la Dijonnaise*
	2  Blanquette de volaille	 Crispy veggies BIO pois tournesol		 Brandade de légumineuses aux pdt BIO PC	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière
	3  Quenelle nature sauce Aurore				 Nuggets de blé
Accompagnement	1  Riz BIO	 Brocolis à la crème			 Petits pois
Laitages	1 Camembert à la coupe	Fromage blanc		Croq'lait BIO	Yaourt nature sucré BIO
	2 Mini cabrette	Cantal à la coupe AOP			Samos
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Kivi BIO		Clémentine BIO	Gâteau Normand (Eufs BIO)
	2 Liégeois au caramel	Pomme			Beignet au chocolat
	3				

 Plat végétarien  Origine de nos viandes  Plat sans viande * Plat avec du porc  Plat complet