















	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrées	1  Salade de pommes de terre mimosa	 Salade verte <b>BIO</b>			 Concombre au fromage blanc
	2  Salade de boulgour (Boulgour <b>BIO</b> )				 Courgettes râpées vinaigrette
	3				
Plats	1  Pépites colin 3 céréales	Lasagnes à la bolognaise <b>PC</b>			 Poulet à la basquaise
	2  Rôti de dinde au jus	 Gratin de macaronis <b>BIO</b> <b>PC</b> printanier			 Beaufilet de colin sauce aïoli
	3  Pané sarrasin/lentilles à la mimolette				 Tarte tomate & chèvre
Accompagnement	1  Chou-fleur à la mimolette			<b>Jour férié</b>	 Polenta crémeuse
Laitages	1 Camembert <b>BIO</b> à la coupe	Yaourt fermier brassé <b>HVE</b> Désiris à la fraise			Petit nova <b>BIO</b> aromatisé
	2 Fromy				Carré Ligueil à la coupe
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base de pommes <b>BIO</b>			Pomme <b>BIO</b>
	2 Flan vanille				Kiwi
	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.