




















	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrées	1  Radis beurre	 Taboulé (semoule BIO)		 Salade Bretonne BIO	 Salade de blé BIO
	2  Salade verte BIO	 Salade du Puy (Lentilles BIO Local)			 Salade de cocos blancs
	3				
Plats	1  Moules façon mouclade	 Crêpe au fromage		 Hachis parmentier PC	 Cordon bleu de volaille
	2  Blanquette de volaille	Croque-monsieur *		 Brandade ratatouille pois chiches aux pdt BIO PC	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière
	3  Chili sin carne				 Œufs à la crème
Accompagnement	1  Riz BIO	 Haricots verts en persillade (haricots verts BIO)			 Épinards béchamel
Laitages	1 Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Vache qui rit BIO	Chanteneige
	2 Fraidou	Bleu douceur			Fromage blanc
	3				
Desserts	1 Poires cuites au cassis	Île flottante		Pastèque BIO	Fraises (sous réserve)
	2 Compote pomme/framboise	Liégeois vanille			Banane BIO
	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.