
















	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
Entrées	1		 Salade paysanne BIO vinaigrette		 Pastèque
	2			 Salade fraîcheur	 Demi pampleousse
	3				
Plats	1		 Galette veggie BIO pois tournesol	 Émincé de dinde au paprika	 Sauté de porc colombo * (éleveurs de la Chevillotte)
	2		 Sauce bolognaise	 Seitan BIO et pois chiches à l'italienne	 Poisson doré au beurre
	3				 Végé façon meunière
Accompagnement	1	Jour férié	 Coquillettes HVE	 Semoule BIO	 Ratatouille
Laitages	1		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Tomme noire	Fromage blanc
	2			Crème de Gruyère	Brie à la coupe
	3				
Desserts	1		Kiwi BIO	Nappé au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)
	2			Mousse chocolat au lait	
	3				 Pour tous les anniversaires du mois

 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.