



















		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16	
Entrées	1		Salade bretonne BIO		Salade de perles aux 3 couleurs				Rosette *		Carottes râpées BIO à la vinaigrette
	2				Salade Western				Samoussa aux légumes		Chou blanc à la vinaigrette
	3										
Plats	1		Blanquette de volaille		Croque au fromage				Émincé de dinde au jus		Filet de lieu MSC façon Niçoise
	2		Quenelle de carpe sauce Nantua		Quiche Lorraine *				Œufs à la crème		Boulettes de bœuf BIO à l'Andalouse
	3		Émincé végétal BIO sauce forestière								Nuggets veggies
Accompagnement	1		Riz BIO		Haricots verts BIO persillés				Épinards BIO béchamel		Polenta crémeuse
Laitages	1		Saint-Môret BIO		Yaourt BIO à la vanille				Fromage blanc nature		Camembert à la coupe
	2				Cantal à la coupe AOP				Fromy		Tartare
	3										
Desserts	1		Kiwi BIO		Compote aux fruits rouges maison				Orange BIO		Mousse au chocolat
	2				Oreillons d'abricots au sirop				Pomme		Île flottante
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

