




















		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENREDI 23	
Entrées	1		Salade de riz <b>BIO</b>		Cœur de laitue				Velouté du potager		Chou rouge à la vinaigrette de framboises
	2		Salade de blé		Salade salpicao				Betterave cuite <b>BIO</b> vinaigrette		Pomelos
	3										
Plats	1		Poulet rôti au jus		Roulé au fromage				Steak haché sauce salsa		Rôti de porc sauce charcutière *
	2		Acras de morue		Chipolatas *				Falafels <b>BIO</b> sauce tomate		Filet de hoki <b>MSC</b> au beurre blanc
	3		Nem aux légumes								Boulettes de pois chiches <b>BIO</b>
Accompagnement	1		Purée de potiron (pdt <b>BIO</b> )		Lentilles <b>BIO Local</b>				Coquillettes <b>BIO</b> au beurre		Jardinière de légumes
Laitages	1		Rond de Burdignes à la coupe		Petit nova <b>BIO</b> aromatisé				Yaourt nature sucré <b>BIO</b>		Croq'lait <b>BIO</b>
	2		Petit moulé		Bleu douceur						Fromage blanc
	3										
Desserts	1		Liégeois vanille caramel		Poire				Clémentine <b>BIO</b>		Beignet au chocolat
	2		Flan vanille		Kiwi						Chou à la vanille
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

