

























		LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	1	 Radis beurre	 Melon	 Tomate	 Salade verte	 Pastèque
	2					
Plats	1	Roulade de volaille aux cornichons	 Rôti de dinde froid	 Œuf dur & mayonnaise	 Filet de poisson poché froid mayonnaise	Pizza royale *
	2	 Terrine de poisson	 Pizza au fromage	Quiche lorraine froide *	 Aiguillettes de poulet froides	 Tortilla galette et son ketchup
	3	 Tarte au fromage froide				
Accompagnement	1	 Salade des rizières	 Salade du berger	 Salade de cocos en persillade	 Salade de riz	 Salade de coquillettes BIO
	2	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet	 Chips sachet
Laitages	1	Yaourt BIO au sucre de canne	Cantafrais	Croq'lait BIO	Petit suisse aux fruits	Brique de burdignes
	2	Fromage fondu	Petit suisse nature	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Carré président	Fromage blanc
Desserts	1	Prune (sous réserve)	Banane	Nectarine	Pomme	Abricot
	2	Madeleine pépites chocolat	Panacotta coulis framboises	Crème dessert chocolat	Gâteau à la noix de coco base œufs BIO	Barre pâtissière

 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.