



		LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Entrées	1	Mousson de canard	🌱 Ciselée d'iceberg	🌱 Salade de boulgour (Boulgour BIO)	🌱 Melon	🌱 Perles de la mer croquantes (Tomate cerise)
	2	🌱 Nem aux légumes			🌱 Concombre tzatziki	
	3					
Plats	1	🇫🇷 Moelleux au bœuf sauce ketchup	🇫🇷 Macaronis au jambon (macaronis BIO) * PC	🇫🇷 Poulet rôti au jus	🌱 Quenelle nature sauce Aurore	🐟 Pépites d'or (Pépites de colin 3 céréales)
	2	🌱 Galette végétale blé et oignons sauce tomate	🐟 Macaronade Océane MSC BIO PC	🌱 Omelette sauce milanaise	🇫🇷 Bœuf Stroganov	🇫🇷 Saucisse du kraken grillées (Saucisse de Toulouse régionale) *
	3		🌱 Gratin de macaronis printanier (macaronis BIO) PC			🌱 Pané du moussaillon (Croq veggie fromage)
Accompagnement	1	🌱 Chou-fleur à la mimolette		🌱 Courgettes aux herbes de Provence	🌱 Riz BIO	🌱 Purée de Barberousse (carottes)
Laitag	1	Fromage blanc	Fraidou	Cantal AOP	Camembert à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE
	3					
Desserts	1	Pomme BIO	Abricots cuits à la gelée de groseille	Pêche	Crème dessert vanille	Trésor du capitaine (Gâteau au chocolat œufs BIO) & ses pièces d'or
	2					
	3					🎂 Pour tous les anniversaires du mois

🌱 Plat végétarien 🇫🇷 Origine de nos viandes 🐟 Plat sans viande * Plat avec du porc **PC** Plat complet

i Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.