







		LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Entrées	1	 Tomate	 Chou-fleur ravigote	 Pastèque	 Carottes râpées et maïs	 Taboulé (semoule <b>BIO</b> )
	2	 Salade verte batavia		 Radis beurre		
	3					
Plats	1	 Sauté de porc aux olives*	 Chili con carne	 Filet de Hoki <b>MSC</b> au pesto	 Sauce italienne	 Cordon bleu de volaille
	2	 Roulé au fromage	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Poulet tandoori	 Sauce bolognaise	 Nuggets de poisson
	3		 Chili sin carne	 Émincé végétal <b>BIO</b> sauce crème paprika		 Galette panée pois légumes
Accompagnement	1	 Brocolis à la crème (Brocolis <b>BIO</b> )	 Riz <b>BIO</b>	 Gratin dauphinois	 Torsades	 Purée de courgettes
Laitages	1	Petit suisse nature	Pont l'évêque <b>AOP</b> à la coupe	Petit Louis tartine	Yaourt <b>Local</b> ETREZ	Tomme blanche à la coupe
	2					
	3					
Desserts	1	Beignet au chocolat	Raisins	Île flottante	Compote de pommes maison à la vanille (pommes <b>BIO</b> )	Prune (sous réserve)
	2		Pomme			
	3					

 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.