















			LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
Entrées	1		Salade bretonne	 Salade de perles aux 3 couleurs		 Rosette *	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette
	2					 Samoussa aux légumes	
	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	 Rosbeef sauce barbecue
	3		Émincé végétal BIO sauce forestière				 Nuggets veggies
Accompagnement	1		Riz BIO	 Haricots verts BIO persillés		 Épinards béchamel	 Polenta crémeuse
Laitages	1		Saint-Môret	Yaourt Local circuit-court		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
	2						
	3						
Desserts	1		Kiwi	Compote aux fruits rouges maison		Orange BIO	Mousse au chocolat
	2						
	3						