












		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Plats	1	 Moules façon mouclade	 Crêpe au fromage		 Hachis parmentier 	 Cordon bleu de volaille
	2	 Blanquette de volaille	Croque-monsieur *		 Brandade provençale/pois chiches 	 Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière
	3	 Chili sin carne				 Œufs à la crème
Accompagnement	1	 Riz <b>BIO</b>	 Haricots verts en persillade			 Épinards béchamel
	2	 Champignons aux herbes	 Lentilles <b>BIO Local</b>			 Bulgour au beurre
	3				 Cœur de laitue	
Laitages	1	Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Gouda à la coupe	Chanteneige
	2					
	3					
Desserts	1	Poires cuites au cassis	Île flottante		Pastèque <b>BIO</b>	Fraises (sous réserve)
	2				Pomme	Banane <b>BIO</b>
	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.