















	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
Plats	1  Poulet rôti au jus	 Roulé au fromage		 Steak haché sauce salsa	 Rôti de porc sauce charcutière *
	2  Acras de morue	 Chipolatas *		 Galette végétale blé et oignons sauce tomate	 Filet de hoki MSC au beurre blanc
	3  Nem aux légumes				 Escalope viennoise veggie
Accompagnement	1  Purée de potiron	 Lentilles BIO Local		 Coquillettes BIO au beurre	 Jardinière de légumes
	2  Riz BIO	 Carottes		 Haricots plats persillés	 Pommes röstis
Laitages	1 Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruit	Croq'lait BIO
	2				
	3				
Desserts	1 Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat
	2				
	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.