
































	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENREDI 08	
Entrées	1	Mousson de canard	 Salade de perles aux 3 couleurs		 Tomato cerise	Terrine de lapin *
	2	 Crêpe au fromage	 Salade de cocos		 Pastèque	 Rillettes de thon maison
	3	 Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise	 Salade festive		 Acras de morue	 Mâche aux noix
Plats	1	Jambon grillé *	 Moelleux de bœuf sauce marengo		 Pizza au fromage 	 Risotto forestier à la volaille
	2	 Bouchées BIO tomate mozza	 Filet de lieu MSC à la crème safranée		 Pizza au jambon * 	 Gratin de poisson MSC à la bisque de homard
	3		 Samoussa aux légumes		 Cervelas obernois *	
Accompagnement	1	 Haricots verts persillés	 Courgettes aux herbes de Provence		 Pommes rissolées	 Risotto
	2	 Blé au beurre	 Pommes de terre vapeur		 Printanière de légumes	 Champignons aux herbes
Laitages	1	Fromage blanc nature	Croq'lait BIO		Yaourt BIO au sucre de canne	Faïsselle
	2	Saint Nectaire à la coupe AOP	Yaourt nature fermier Désiris HVE		Samos	Chaurouse AOP
	3	Fromage enveloppé	Buchette mélange à la coupe		Coulommiers à la coupe	
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Kiwi		Donut au sucre	Tarte aux myrtilles
	2	Compote pommes pêches	Pomme		Éclair au chocolat	Panacotta coulis de framboises (lait BIO)
	3	Flan pâtissier	Riz au lait		Banane	Mirabelles au sirop

 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.