
























		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrées	1	 Radis beurre	 Taboulé (semoule BIO)		 Salade Bretonne	 Salade de blé BIO
	2	 Salade verte	 Salade espagnole		 Betterave cuite vinaigrette	 Salade de cocos blancs
	3	Saucisson sec *	 Tomate		 Surimi mayonnaise	 Cœur de laitue
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 MSC meunière
	3	 Chili sin carne	 Saucisse Diot *		 Tranche de colin façon fish & chips	 Œufs à la crème
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Haricots verts en persillade		 Purée de pommes de terre	 Épinards béchamel
	2	 Champignons aux herbes	 Lentilles BIO Local		 Salsifis au coulis de tomate	 Boulgour au beurre
Laitages	1	Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Gouda à la coupe	Chanteneige
	2	Fraidou	Bleu douceur		Petit nova aromatisé	Fromage blanc
	3	Munster à la coupe AOP	Bulgy aux fruits mixés		Fromage enveloppé	Coulommiers
Desserts	1	Poires cuites au cassis	Île flottante		Pastèque BIO	Fraises (sous réserve)
	2	Compote pomme/framboise	Liégeois vanille		Pomme	Banane
	3	Crème dessert vanille	Kiwi		Beignet à la framboise	Crêpe demi-lune

 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.