






























		LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
Entrées	1	Jambon persillé *	 Salade paysanne		 Pastèque	 Ciselée d'iceberg
	2	 Rillettes de sardines maison	 Salade de haricots verts au vinaigre balsamique		 Salade fraîcheur	 Demi pamplemousse
	3	 Chou romanesco ravigote	Cervelas *		 Acras de morue	 Samoussa aux légumes
Plats	1	 Saucisson chaud à la bourguignonne *	 Galette veggie BIO pois tournesol		 Émincé de dinde au paprika	 Sauté de porc colombo * (éleveurs de la Chevillotte)
	2	 Œufs en meurette	 Sauce bolognaise		 Seitan BIO et pois chiches à l'italienne	 Poisson doré au beurre
	3					 Végé façon meunière
Accompagnement	1	 Gratin dauphinois	 Coquillettes HVE		 Semoule	 Ratatouille
	2	 Haricots beurre persillés	 Courgettes aux herbes de Provence		 Légumes à l'oriental	 Riz
Laitages	1	Yaourt BIO à la vanille	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille		Tomme noire	Fromage blanc
	2	Brillat savarin IGP à la coupe	Saint-Paulin à la coupe		Crème de gruyère	Brie à la coupe
	3		Fromage enveloppé		Yaourt brassé aux fruits	Fromage enveloppé
Desserts	1	Tarte chocolat	Kivi		Nappé au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)
	2	Ananas poêlé au sirop de cannelle	Pomme		Mousse chocolat au lait	
	3	Liégeois au café	Crème onctueuse		Banane	 Pour tous les anniversaires du mois

 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.