

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrées	1 Terrine de campagne*	1 Salade coleslaw	1 Taboulé (semoule BIO)	1 Chou-fleur sauce tartare	1 Céleris rémoulade
	2 Crêpe au fromage				
Plats	1 Oeufs à la crème	1 Boeuf bourguignon	1 Pané blé emmental et épinards	1 Blanquette de volaille	1 Parmentier de poisson au potiron(PC)
	2 Rôti de dinde au jus	2 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	2 Pépites colin 3 céréales	2	2 Brandade de légumineuses au potiron(PC)
	1 Epinards béchamel	1 Pommes de terre vapeur aux herbes	1 Brocolis à la béchamel	1 Riz BIO	
Lafages	1 Petit suisse nature	1 Vache qui rit BIO	1 Cantal à la coupe AOP	1 Yaourt nature fermier Désiris HVE	1 Emmental à la coupe
	2				
Desserts	1 Kiwi BIO	1 Nappé au caramel	1 Clémentine	1 Cocktail de fruits exotiques	1 Gâteau chocolat/orange (oeufs BIO)
	2				

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.