



			LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENREDI 10
Entrées	1			Salade de haricots verts au vinaigre de cidre	Taboulé (semoule BIO)	Radis beurre	Salade de riz BIO
	2						
	3						
Plats	1			Raviolis BIO aux légumes du soleil	Longe de porc à la graine de moutarde *	Aiguillettes de poulet à la Bressanne	Filet de colin MSC à la Normande
	2			Lasagne à la bolognaise	Tarte au fromage	Paupiette de saumon sauce Armoricaïne	Escalope viennoise
	3					Blanquette à l'émincé végétal BIO	Nuggets de blé
Accompagnement	1		Jour Férié		Jeunes carottes	Pommes dauphines	Gratin de brocolis
Laitages	1			Petit suisse aux fruits	Gouda à la coupe	Vache qui rit BIO	Frulos
	2						
	3						
Desserts	1			Orange	Kiwi	Mousse au chocolat & œufs de Pâques	Poires cuites au cassis
	2						
	3						



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet





			LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENREDI 17	
Entrées	1		Mousson de canard		Concombre et maïs vinaigrette		Salade de blé BIO		Carottes râpées		Salade verte vinaigrette de mangue	
	2		Crêpe au fromage									
	3											
Plats	1		Jambon grillé *		Filet de colin d'Alaska MSC		Émincé de dinde basquaise		Galette végétale blé et oignons sauce tomate		Rougail saucisses *	
	2		Œufs à la crème		Steak haché sauce salsa		Roulé au fromage		Rosbeef sauce barbecue		Acras de morue	
	3				Pané sarrasin/lentilles aux poireaux						Curry de pois chiches	
Accompagnement	1		Épinards béchamel		Polenta crémeuse		Chou-fleur à la crème		Coquillettes BIO au beurre		Riz BIO créole	
	2											
Laitages	1		Petit suisse nature		Saint-Môret BIO		Saint-Nectaire à la coupe AOP		Rondelé nature		Fromage blanc	
	2											
	3											
Desserts	1		Pomme BIO		Crème dessert vanille		Fraises (sous réserve)		Compote pomme/banane maison		Gâteau à la noix de coco	
	2						Banane					
	3											Pour tous les anniversaires du mois



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

