



	MERCREDI 08	MERCREDI 15	MERCREDI 22	MERCREDI 29	
Entrées	1  Taboulé (semoule BIO)	 Salade de blé BIO	 Salade verte BIO	 Taboulé (semoule BIO)	
	2				
	3				
Plats	1  Longe de porc à la graine de moutarde *	 Émincé de dinde basquaise	 Filet de hoki MSC au pesto	 Émincé de dinde basquaise	
	2  Tarte au fromage	 Roulé au fromage	 Sauté de porc charcutière *	 Nuggets de blé	
	3		 Omelette basquaise		
Accompagnement	1  Jeunes carottes	 Chou-fleur à la crème	 Pommes noisettes	 Brocolis à la crème	
Laitages	1 Gouda à la coupe	Saint-Nectaire à la coupe AOP	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Tomme blanche à la coupe	
	2				
	3				
Desserts	1 Kiwi	Fraises (sous réserve)	Pommes cuites à la gelée de groseille	Banane	
	2	Banane			
	3				

 Plat végétarien
  Origine de nos viandes
  Plat sans viande
 * Plat avec du porc
  Plat complet

		MERCREDI 06	MERCREDI 13	MERCREDI 20	MERCREDI 27		
Entrées	1	Salade fraîcheur		Roulade de volaille	Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie	Salade des rizières	
	2		Œuf dur mayonnaise				
	3						
Plats	1	Tajine de poisson	Longe de porc à la graine de moutarde *	Boulettes de bœuf de la Belle & le Clochard	Filet de lieu MSC aux épices douces		
	2	Tajine de poulet	Roulé au fromage	Sauce Italienne	Poulet aux olives		
	3	Curry de pois chiches			Boulettes végétariennes tomate mozzarella		
Accompagnement	1	Semoule BIO	Petits pois	Spaghettis de la Belle et le Clochard	Jardinière de légumes		
	2						
Laitages	1	Cantal à la coupe AOP	Vache picon	Yaourt Local ETREZ	Carré frais		
	2						
	3						
Desserts	1	Liégeois au caramel	Banane BIO	Gâteau de Baloo banane chocolat (œufs BIO)	Compote de pommes BIO maison		
	2						
	3			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.