
















	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENREDI 08
<b>Entrées</b>	1 2  Crêpe au fromage 3	1		1  Tomate cerise	
<b>Plats</b>	1 2  Bouchées <b>BIO</b> tomate mozza 3	1 2  Filet de lieu <b>MSC</b> à la crème safranée 3		1  Pizza au fromage 2 Pizza au jambon * 3	
<b>Accompagnement</b>	1  Haricots plats persillés	1  Courgettes aux herbes de Provence		<p><b>Day off</b></p>	
<b>Laitages</b>	1 Fromage blanc nature 2 3	1 Croq'lait <b>BIO</b> 2 3			
<b>Desserts</b>	1 <i>compote</i> 2 <i>pommes-pêches</i> 3	1 Kiwi 2 3		1 Donut au sucre 2 3	

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

**i** Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
Entrées	1 	 Salade verte			 Concombre au fromage blanc
	2				
	3				
Plats	1  Pépites colin 3 céréales				 Poulet à la bascoaise
	2 	 Gratin de macaronis printanier  PC			 Beaufilet de colin sauce aïoli
	3 				 Tarte tomate & chèvre
Accompagnement	1  Chou-fleur à la mimolette <b>Riz</b>			<b>Jour férié</b>	 Polenta crémeuse
Laitages	1 Camembert <b>BIO</b> à la coupe	Yaourt fermier brassé <b>HVE</b> Désiris à la fraise			Petit suisse aux fruits
	2				
	3				
Desserts	1 Crème dessert chocolat	Marmelade de fruits maison à base de pommes <b>BIO</b>			Pomme <b>BIO</b>
	2				
	3				

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Entrées	1  Radis beurre	1		1  Salade Bretonne	1  Salade de blé <b>BIO</b>
Plats	1	1  Crêpe au fromage		1  Hachis parmentier	1  Cordon bleu de volaille
	2	2 Croque-monsieur *		2  Brandade provençale/pois chiches	2  Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière
	3  Chili sin carne				3
Accompagnement	1  Riz <b>BIO</b>	1  Haricots verts en persillade <i>Lentilles</i>			1  Épinards béchamel
Laitages	1 Petit suisse nature	1 Buchette mélange à la coupe		1 Gouda à la coupe	1 Chanteneige
	2				
	3				
Desserts	1 <i>Compote pommes - cassis</i>	1 Île flottante		1 Pastèque <b>BIO</b>	1 Fraises (sous réserve)
	2			1 Pomme	1 Banane
	3				

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.

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrées	1	🌱 Salade paysanne		🌱 Pastèque	🌱
	2			🌱	
	3				
Plats	1	🌱 Galette veggie <b>BIO</b> pois tournesol		🥩 Émincé de dinde au paprika	🥩 Sauté de porc colombo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2	🥩		🌱 Seitan <b>BIO</b> et pois chiches à l'italienne	🐟 Poisson doré au beurre
	3				🌱 Végé façon meunière
Accompagnement	1	<u>jour férié</u>	🌱 Coquillettes HVE	🌱 Semoule	🌱 Ratatouille Riz
Laitages	1		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille		Fromage blanc
	2				Crème de gruyère
	3				
Desserts	1		Kiwi		Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)
	2				
	3				👏 Pour tous les anniversaires du mois

🌱 Plat végétarien    🥩 Origine de nos viandes    🐟 Plat sans viande    \* Plat avec du porc    🍽️ Plat complet

**i** Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.