





















LUNDI 26			MARDI 27			MERCREDI 28			JEUDI 29			VENDREDI 30		
Entrées	1	 Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	 Avocat/mayonnaise						 Salade coleslaw	 Mélange tendre pousse				
	2		 Ciselée d'iceberg											
	3													
Plats	1	 Rôti de dinde sauce gravy	 Beaufilet de colin au curcuma						 Chili con carne	 Escalope de poulet basquaise				
	2	 Tarte au fromage	 Sauté de porc façon Colombo *						 Quenelle nature sauce Aurore	 Gratin de poisson <b>MSC</b>				
	3		 Crispy veggies <b>BIO</b> pois tournesol							 Nuggets de blé				
Accompagnement	1	 Chou-fleur	 Pommes noisettes						 Riz <b>BIO</b>	 Petits pois				
	2													
	3													
Laitages	1	Saint Nectaire à la coupe <b>AOP</b>	Brique de Burdigues à la coupe						Vache qui rit	Fromage blanc				
	2													
	3													
Desserts	1	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes <b>BIO</b>						Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'œufs <b>BIO</b>				
	2													
	3									 Pour tous les anniversaires du mois				



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

