















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Salade de pommes de terre concombre et maïs 		Potagère de légumes	
PLAT	 Boulettes végétales à l'indienne	 Cœur de colin crème de persil		Poulet rôti	 Gratin Dauphinois (plat complet végétal)
GARNITURE	Semoule	 chou-fleur béchamel et pommes vapeur		riz/carottes	
LAITAGE	Camembert				Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	Yaourt aromatisé

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	saucisson à l'ail	Potage à la tomate		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
PLAT	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Cœur de colin à la provençale		 Rôti de porc aux pruneaux	jambon blanc
GARNITURE		haricots vert/riz		 Riz semi complet BIO	Frites
LAITAGE		 Neufchâtel AOP au lait cru			Emmental à la coupe
DESSERT	 Yaourt nature sucré BIO de la  Laiterie Brin			 Gâteau au chocolat du chef	Coupelle pomme



Cuisiné par nos soins







Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				Salade verte	Friand au fromage
PLAT	nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux		 Gratin de chou- fleur au jambon*	 Cœur de colin à la crème de curry
GARNITURE	haricots verts/ purée	boullgour			 Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes,
LAITAGE	Camembert	petit suisse aromatisé			Tendre bleu
DESSERT	mousse au chocolat	biscuits petit beurre		Fruit	



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

