



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	<u>Panismile tomate mozzarella</u>  Salade roma  Choux rouge vinaigrette	<u>Pâté de foie</u>  Radis beurre  Salade quinoa	Œuf cocotte « bio »  Salade légumière  <u>Carottes, céleri, betteraves crues à la vinaigrette</u>	Carotte et concombre  <u>Cornet de jambon macédoine</u>  Pamplemousse
PLATS	Palette de porc diable  Manchons de canard confit	Boulettes de bœuf bolognaise  Pavé d'andouille de vire	Croq poulet pané carbonara  Bœuf « irlandais »	Cœur de filet de merlu à la Dieppoise  Lasagne végétarienne
ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles  Poêlée maraîchère	<u>Spaghetti au beurre</u>  <u>Polenta</u>	Pommes sautées persillées  Carottes vichy	Riz  Poêlée à la provençale
DESSERTS	<i>Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré</i>  <u>Flan vanille « bio »</u>  Salade de fruits  Mousse choco douceur  Fruits au choix	<i>Fromage portion ou yaourt nature sucré</i>  <u>Nid d'abeille</u>  Panna cota et son colis de fruit  Pomme au four « bio »  Fruits au choix	<i>Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré</i>  Chausson aux pommes  <u>Pot de crème chocolat</u>  Compote de pommes bananes  Fruits au choix	<i>Fromage portion ou yaourt nature sucré</i>  Fromage blanc  Dessert du chef  <u>Salade de fruits</u>  Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. LAIGNEL

Principal