







Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade haricots verts vinaigrette balsamique  2  Brocolis sauce tartare 	1  Concombre au fromage blanc(circuit-court)  2  Pastèque	1  Melon 2  Tomate cerise	1  Salade multi-feuille (circuit-court) 2  Radis beurre (circuit-court)	1  Salade de pomme de terre (circuit-court)  2  Salade de blé  
 <b>PLATS</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Filet de poisson sauce homardine(circuit-court)  3	1  Grignotte de poulet au jus(circuit-court) 2  Filet de hoki à la crème de curry(circuit-court)  3	1  Saucisse volaille et merguez 2  Haché de cabillaud sauce ketchup(circuit-court)	1  Couscous végétarien  2  Roti de porc* à l'Italienne(circuit-court)  3	1  Pépites colin 3 céréales (circuit-court) 2  Quenelle de veau à la forestière(circuit-court)  3
 <b>Accompagnement</b>	1 Pâtes 	1 Carottes 	1 Pommes noisettes 	1 Semoule 	1 Epinards 
 <b>LAITAGES</b>	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature 3	1 Petit suisse aromatisé 2 Camembert à la coupe	1 Tartare 2 Yaourt panier fruits mixés	1 Tome blanche à la coupe 2 Chavroux	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Petit moulé
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court) 2 Nectarine	1 Compote aux fruits d'été  2 Ananas au sirop	1 Glace batonnet à la vanille 2 Pêche	1 Nappé au caramel 2 Liégeois maestro vanille	1 Abricot 2 Banane