





























Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 6	Menu Vert mercredi 13	Menu Auvergnat mercredi 20		
 <b>ENTRÉES</b>	1 Cervelas*	 Salade verte batavia (circuit-court)	 Salade verte batavia aux noix		
	2  Terrine de légumes	 Concombre à la menthe (circuit-court) 			
	3				
 <b>PLATS</b>	1  Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court) 	 Sauté de porc* sce verte(circuit-court) 	 Truffade auvergnate (plat complet) 		
	2  Sauté de boeuf marengo (circuit-court) 	 Filet de lieu MSC à l'oseille(circuit-court) 	 Potée* auvergnate (plat complet) 		
	3				
 <b>Accompagnement</b>	 Riz pilaff  	 Brocolis 			
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt panier fruits Yoplait	Frulos	Saint Nectaire à la coupe AOP		
	2 Brie à la coupe	Tartare ail & fines herbes	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)		
	3				
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire	Entremet à la pistache 	Tarte aux pommes (circuit-court)		
	2 Raisin	Kiwi			
	3				