












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes râpées	Crêpe au fromage	Salade du chef*	Jus d'orange	 Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i>  Coquillettes	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</i> Haricots verts	<i>Bœuf bourguignon</i> Purée gratinée	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Cantadou	 Fromage blanc sucré	Edam	 Yaourt aromatisé	 Suisse sucré
DESSERTS	Cocktail de fruits	Gaufrette Quadro (biscuit)	Génoise, crème anglaise	  Fruit de saison	 Gâteau au yaourt

\*Salade du chef: salade, tomates, maïs, dés de volaille et fromage

 PRODUITS BIO

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

(#) plat contenant du porc

 **FABRICATION MAISON**