



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés) 	Salade de pommes de terre concombre et maïs 		Potagère de légumes	Tomate vinaigrette 
PLAT	Boulettes végétales à l'indienne 	Cœur de colin crème de persil 		Poulet rôti	Gratin Dauphinois (plat complet végétal) 
GARNITURE	Semoule/mélange de légumes oriental 	Boulgour 		Riz/Carottes	
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	Fruit



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 Champagne* locale (à couper par vos soins)

 Carottes râpées

PLAT

 Beignets de calamars

 Rôti de bœuf

 Risotto à la crème de champignons

Moules à la crème

GARNITURE


Macaroni

Haricots verts/Riz

Frites

LAITAGE

 Yaourt nature sucré BIO de la Laiterie Brin

 Neufchâtel AOP au lait cru

Petit suisse sucré

Emmental à la coupe

DESSERT

 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

Betteraves
vinaigrette

Salade de
tomates

Salade verte

Friand au fromage

PLAT



Nuggets de poulet



Chipolatas

Gratin de chou-
fleur
au jambon*



Cœur de colin
à la crème de curry

GARNITURE

Purée/Haricots
verts



Fondue de
poireaux

Trio de légumes
d'hiver
(pdt, carottes,



LAITAGE

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Gouda à la coupe

Tendre bleu

DESSERT

Gélatifié vanille

Flan nappé
caramel

Fruit

Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

