

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>	<b>HORS D'OEUVRE</b>	Salade de haricots verts BIO Macédoine BIO et mayonnaise BIO Mortadelle de porc	Laitue bio Céleri rémoulade bio Rillettes aux deux poissons maison	Trio de crudités vinaigrette aux agrumes Radis et beurre Pâté de campagne et cornichons	Salade de chou fleur (à assaisonner) Salade de betteraves (à assaisonner)- Local 01 Carottes râpées maison
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Quenelles nature à la provençale- Local 69 Paupiette de veau sauce mexicaine	Bœuf sauté à l'oriental Pavé de poisson mariné au citron	Emincé de poulet sauce mirabelle et romarin Colin à l'ail et aux fines herbes	Moules marinière Rôti de dinde au jus
	<b>GARNITURE</b>	Carottes fraîches cuites à l'étouffée- Local 01/69 Semoule	Ratatouille Blé	Purée de pommes de terre Haricots beurre saveur du midi	Riz BIO créole Epinards béchamel
	<b>FROMAGE/LAITAGE</b>	Petit moulé nature Saint Paulin Petit suisse nature et sucre	Saint Nectaire AOC -Local 15 Brebis crème Fromage blanc et sucre	Yaourt brassé BIO à la fraise Tomme blanche- Local 63 Mimolette	Edam Yaourt aux fruits Pont l'évêque- AOC
	<b>DESSERT</b>	Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison Poires au sirop	Cake au miel maison Coupelle de compote pomme- pêche	Tarte grillée aux pommes Ile flottante
	<b>PAIN</b>	Flûte BIO	Flûte BIO	Flûte BIO	Flûte BIO