




































Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu Italien	Menu Carnaval brésilien		Menu Thaï	Menu Allemand
	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
 ENTRÉES	1  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique  2	1  Salade farandole (circuit-court)  2		1  Salade verte(circ.-court) vinaigrette de mangue  2	1  Salade de pomme de terre (circuit-court) 
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Filet hoki crème de pesto (c.c)/pates(plat complet)  3	1  Moqueca de Bahia (circuit-court)  2  Aiguillette de poulet à la brésilienne(c-court)  3		1  Sauté de volaille thaï(circuit-court)  2  Curry de légumes aux lentilles corail  3	1  Saucisse de francfort*  2  Beaufilet de colin aux épices (circuit-court)  3
 Accompagnement		1  Haricots verts persillés et confettis de maïs 		Riz Thaï 	1  Chou-fleur en gratin 
 LAITAGES	1 Gorgonzola à la coupe 2 3	Yaourt panier fruits mixés		Buchette mélange à la coupe	Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)
 DESSERTS	1  Compote aux fruits rouges  2 3	1 Bugnes (circuit-court) 2 3		Nappé au caramel	1 Pomme (circuit-court) 2 3 Orange