

MENU ETE - 1						
<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>	<i>samedi</i>	<i>dimanche</i>
midi						
Tomates persillées Egletin quinoa fondue de poireau fromage fraises	Concombres à la crème cuisse de poulet Petits pois carottes navets fromage blanc framboises	Radis/ beurre Omelette à l'oseille et pommes de terre fromage framboises	Carottes râpées Truite saumonée Riz Blettes à la crème Tarte aux mirabelles	Gaspacho Riz/ pois cassés Légumes poêlés fromage Abricots	Melon Merlu Gratin de blettes au parmesan Tarte au citron meringuée	Tomates au basilic Hamburger maison au steak de veau frites salade verte
soir						
Carottes râpées Pizza polenta champignon tomates chèvre roquefort pêche	Gratin quinoa courgettes lardons au fromage de brebis Nectarine	Artichaut Sardines Pois cassés abricots	Melon Quiche aux orties et chèvre salade verte crème dessert au chocolat	Betterave rouge râpée, ail, persil Tarte brocolis Roquefort Pêches plates	Salade verte Lasagnes épinards chèvre Fraises	Salade composée : lentilles, ail, radis en rondelles, carottes râpées, courgettes en tagliatelles, ciboulette, dès de gruyère prunes

Légende couleurs : fruits et légumes, féculents, Viande poisson œufs, produits laitiers, matières grasses ajoutées, produits sucrés

Les crudités sont assaisonnées avec une vinaigrette à l'huile d'olive + huile de colza ou noix