

		Goûter 3 éléments	Menu	
	Lundi		Crêpe au fromage Parmentier aux deux haricots Yaourt vanille Bio  Pomme (régional) 	
	Mardi		Houmous de betteraves Bio Sauté de dinde  - Sauce Tandoori /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Semoule Bio  Pont l'Evêque AOP  Poire (régional)	
	Mercredi		Céleri râpé (régional)  - Sauce façon remoulade Rôti de porc Label Rouge  - Sauce crème à l'ail /Saucisse végétarienne Gratin dauphinois Yaourt arôme abricot ferme des Aygüees (régional)   Prune	
	Jeudi		Cake du chef aux haricots rouges et patate douce Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés  Bourquette du Vercors Compote fraîche pomme Bio  	
	Vendredi		Salade verte - Vinaigrette Omelette Bio du chef  Epinards béchamel Suisse fruité Tarte à la patate douce et caramel du chef 	