

	Rentrée Scolaire		Epiphanie		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Potage de légumes
<b>Plat</b>	Filet de colin sauce aurore	Emincé de bœuf sauce provençale	Jambon blanc de porc	Steak haché	Cordon bleu de dinde
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Purée de pommes de terre	Flageolets	Gratin de salsifis et pommes de terre
<b>Plat sans viande</b>		Boulettes de soja sauce provençale	Omelette	Aiguillettes de blé carottes panées	Poisson pané
<b>Produit laitier</b>	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Galette des rois	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.