





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc au maïs vinaigrette	 Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise)	Salade de pâtes	Céleris râpés rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	 Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Saucisse de Toulouse	Omelette
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot	Carottes bio au jus et aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à l'orientale	Falafel de pois chiches sauce forestière	Calamars à la romaine		
Produit laitier	Tomme grise	Yaourt fermier à la vanille	Bûchette mi-chèvre	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois à la vanille	Madeleine	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche

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.