





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de potimarron	Salade verte et vinaigrette au curry	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Betteraves à la vinaigrette ciboulette
Plat	 Sauté de dinde sauce blanquette	 Tartiflette	Calamars à la romaine	 Rôti de porc au jus	 Bolognaise de bœuf
Accompagnement	Riz bio		Epinards branches béchamel	Gratin de brocolis	Tortis et râpé
Plat sans viande	Boulettes sarrasin lentilles sauce blanquette	Filet de colin corn flakes et gratin de pommes de terre		Galette de quinoa	Bolognaise de thon
Produit laitier	Fondu carré	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Brie	Emmental bio
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cake à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme banane individuelle

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.