




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade de <b>pâtes bio</b>	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau au jus	 <b>Rôti de porc</b> au jus	 Hachis Parmentier	Pépites de <b>colin</b> aux 3 céréales et citron	 Haut de cuisse de poulet
<b>Accompagnement</b>	Purée de carottes	Lentilles		Gratin de potiron	Epinards hachés béchamel
<b>Plat sans viande</b>	Pané de blé tomate mozzarella	Falafel de pois chiches et fèves	Parmentier de <b>poisson</b>		Œufs durs
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse sucré	Carré de Ligueil	<b>Yaourt fermier au citron</b>	Mimolette	Vache qui rit
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote pomme individuelle	Cake au chocolat

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.