



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Haricots beurre en salade	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Céleris au fromage blanc
Plat	Filet de colin façon fish and chips	 Rôti de dinde au jus	Filet de hoki sauce façon nantua	Paupiette de veau sauce catalane	Gratin de pâtes au jambon 
Accompagnement	Potatoes et ketchup	Brocolis béchamel	Semoule bio	Haricots verts persillés	
Plat sans viande	Aiguillettes de blé carottes panées			Omelette	Gratin de pâtes au saumon
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Edam
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Gâteau au chocolat	Liégeois 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.