

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végété	Menu carnaval					
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Haricots verts BIO vinaigrette		Potage poireaux pomme de terre		Œuf mayonnaise (s/œuf : terrine de poisson)		Carottes rapées vinaigrette		Salade Sapicao (carottes, celeri, pomme, maïs, persil)	
Plat	Filet de hoki sauce aurore		Rôti de dinde sauce crème		Normandin de veau sauce forestière		Hachis parmentier végétarien		Vapata (poisson, tomate, dès de légumes fumet)	
Accompagnement	Farfalles		Carottes persillées		Brocolis persillés				Riz BIO Brésilien (raisin et ananas)	
Plat sans viande			Pané fromager		Crêpe aux champignons					
Produit laitier	Yaourt fermier à la vanille		Gouda		Camembert BIO		Tomme blanche		Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit de saison		Banane BIO		Liégeois au chocolat		Fruit de saison BIO		Cake citron gingembre	

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.