

#### Menu d'Hiver Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrée</b>	Haricots beurre vinaigrettes aux fines herbes	<b>Céleri râpé rémoulade</b>	Salade de pois cassés	Duo d'endives vinaigrette au miel	Saussisson sec (s/viande : oeuf mayonnaise)
<b>Plat</b>	<b>Emincé de dinde</b> sauce tomate	<b>Dos de colin</b> à la crème basilic	Sauté de porc sauce charcutière	Tartiflette au fromage	Normandin de veau
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO créole</b>	Tortis au beurre	<b>Chou fleur persillé BIO</b>		Petits pois au jus
<b>Plat sans viande</b>	Boulettes végétarienne sauce Tomate		Omelette		Calamars à la romaine
<b>Produit laitier</b>	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Mimolette	Suisse sucré	<b>Edam BIO</b>
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille	<b>Kiwis BIO</b>	Compote pomme banane individuelle	<b>Fruit de saison BIO</b>	Cake à la rhubarbe

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.