

Menu agrumes  
Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'huile d'olive	Salade iceberg croutons vinaigrette aux agrumes	Maïs et haricots rouge vinaigrette	Cake au thon	Potage de potiron
Plat	Brandade de poisson	Flan de poireaux et pomme de terre	Rôti de bœuf au jus	Emincé de filet de poulet sauce moutarde	Rôti de porc curry coco
Accompagnement			Haricots vert persillés BIO	Epinards bechamel	Semoule BIO
Plat sans viande	Nuggets végétariens			Filet de hoki sauce moutarde	Boulettes végétariennes curry coco
Produit laitier	Camembert BIO	Gouda BIO	Suisse sucré	Yaourt nature	Vache qui rit
Dessert	Flan nappé caramel	Orange	Oreillons de pêche au sirop	Banane BIO	Compote pomme coing

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.