

Menu végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette au fromage blanc	Duo de lentilles vertes et corail vinaigrette	Betterave BIO vinaigrette	Salade pomme de terre et maïs	Salade mêlée vinaigrette & croutons
Plat	Rôti de porc sauce milanaise	Boulettes végétariennes soja tomate basilic	Mignon de poulet sauce à l'ancienne	Rôti de dinde aux champignons	Parmentier de poisson
Accompagnement	Spaghetti	Légumes couscous/ Semoule BIO	Petits pois carottes	Brocolis persillés	
Plat sans viande	Pané fromager		Colin sauce à l'ancienne	Crêpe aux champignons	
Produit laitier	Bûche mi chèvre	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Camembert BIO	Edam BIO
Dessert	Kiwi BIO	Salade de fruit en sirop	Fruit de saison	Gateau des îles	Flan 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.