

Menu végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes	Saucisson à l'ail (s/viande: œuf mayonnaise)	Céleri râpé pomme mayonnaise	Haricots verts BIO
Plat	Paupiette de veau sauce dijonnaise	Jambon blanc	Filet de merlu blanc sauce normande	Rôti de dinde sauce champignons	Pois chiche et curcuma
Accompagnement	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Légumes du jour	Riz BIO créole	Penne
Plat sans viande	Filet de hoki sauce dijonnaise	Omelette aux fines herbes		Galette végétarienne sauce champignons	
Produit laitier	Chanteneige	Brie en pointe	Crème anglaise	Tomme noire	Yaourt fermier à la noix de coco
Dessert	Kiwi BIO	Fruit de saison	île flottante	Fruit de saison	Pomme au four au miel

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.