



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Friand au fromage	Salade de riz	Mousse de pois chiches et biscotte	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	 Emincé de dinde sauce aux épices	 Paleron de bœuf au jus	Filet de colin corn flakes et citron	Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs)	Omelette
Accompagnement	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre	Epinards branches bio à la béchamel		Gratin de potiron et de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Boulettes de soja à la tomate et au basilic			
Produit laitier	Carré de Liqueil	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Tomme noire	Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Cake poire et amande	Fruit de saison bio



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.