




Repas du Sud

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre	Pastèque	Salade verte et vinaigrette
Plat	Dos de colin sauce crème	 Jambon	Boulettes d'agneau façon tajine	 Haut de cuisse de poulet	 Hachis Parmentier
Accompagnement	Carottes	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio au curcuma	Epinards hachés béchamel	
Plat sans viande		Nuggets végétariens	Boulettes de soja façon tajine	Œufs durs	Parmentier de poisson
Produit laitier	Carré de Ligeil	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Edam
Dessert	Compote pomme banane individuelle	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Clafoutis pomme poire	Fruit de saison

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.