

Repas coupe du monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade vitaminée (carottes, maïs, soja, vinaigrette)	Taboulé	Tomates aux dès de fromage vinaigrette au basilic	Cake au thon
Plat	Emincé de poulet sauce brune	Bolognaise aux épices italiennes	Omelette fraîche	Gratin de pommes de terre au jambon	Filet de colin meunière
Accompagnement	Purée de pommes de terre et de carottes	Mini penne	Brocolis béchamel		Petits pois au jus
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au citron	Bolognaise au thon		Gratin de pommes de terre au fromage	
Produit laitier	Fondu carré	Emmental râpé	Brie	Yaourt aromatisé	Gouda Bio
Dessert	Crème vanille	Barre de céréales	Fruit de saison	Banane Bio	Ananas au sirop

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.