





## Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrée</b>	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au miel	Cœur de palmier en salade	 Pâté de campagne (s/viande : surimi mayonnaise)	Salade de pomme de terre vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes
<b>Plat</b>	 Paupiette de veau sauce brune	 Emincé de dinde sauce paprika	 Chipolatas	Œuf à la florentine	Gratin de pommes de terre au <b>poisson blanc</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	Haricots verts persillés	Petits pois aux oignons		
<b>Plat sans viande</b>	Quenelle au brochet sauce basilic	Beignet de calamars à la romaine	Galette végétarienne ketchup		
<b>Produit laitier</b>	Yaourt sucré	<b>Maasdam BIO</b>	Yaourt aromatisé	Fromage blanc copeaux de chocolat	<b>Vache qui rit BIO</b>
<b>Dessert</b>	Eclair au chocolat	Salade de fruits au sirop	<b>Banane BIO</b>	Quatre quart du chef	Ananas

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\*

\* 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.