



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade mêlée dès de fromage vinaigrette	Potage de légumes	Celeri rémoulade	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail
Plat 	Emincé de dinde sauce façon blanquette 	Gratin de pommes de terre et knack 	Cordon bleu de dinde 	Raviolis au fromage	Filet de merlu blanc sauce normande
Accompagnement	Riz Bio pilaf		Chou fleur BIO persillé		Haricots beurre persillés
Plat sans viande	Poisson façon blanquette	Gratinde pommes de terre au poisson blanc	Pané fromager		
Produit laitier	Brie en pointe	Yaourt BIO nature et sucre	Gouda	Edam BIO	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit	Crêpe Chocolat	Orange BIO	Compote fraîche pomme et petit beurre	Crème dessert chocolat

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.