







Menu végétarien

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