





























Menu végétarien

Menu Saint Patrick



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées des Landes vinaigrette  	Potage potiron	 Radis et beurre	 Salade verte et cheddar rouge râpé, vinaigrette	Salade de pâtes BIO 
Plat	Cordon bleu de dinde 	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette 	 Sauté de bœuf sauce aux olives 	 Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande) 	 Roti de porc au jus 
Accompagnement	 Lentilles BIO 		 Macaronis		 Chou fleur béchamel
Sans viande	 Filet de merlu au citron 		 Boulettes végétariennes sauce tomate	 Brandade de colin 	Poisson pané et citron
Produit laitier	Fromage blanc enseau et sucre	Yaourt sucré	Chantailou	Edam BIO 	Vache qui rit BIO 
Dessert	 Pomme (groupement de producteur Novapom 82)	Gateau basque	 Banane BIO sauce chocolat	 Apple crumble cake (gâteau crumble à la pomme)	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 :



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.